Sede legale:
Via del Teroldego 1/E
38016 Mezzocorona (TN)
Tel. +39 0461 616399
Fax +39 0461 605695
info@mezzacorona.it

GRI 102-1
GRI 102-3
GRI 102-53

Bilancio di Sostenibilità 2022

GRUPPO MEZZACORONA

Indice

Presentazione del Presidente del Gruppo Mezzacorona *5*
Premessa *7*

1. Insieme verso il futuro **10**
Un'anima cooperativa dalla vocazione internazionale 13
Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile 27
Traguardi del Gruppo Mezzacorona e obiettivi di sviluppo sostenibile 35

2. La governance e la comunità locale **40**
Il sistema di governance 41
Il contributo della base sociale 46
Il patrimonio e gli investimenti del Gruppo 47
I risultati economico-finanziari 49
La produzione vitivinicola 57
La produzione di mele 62
Le ricadute territoriali e la catena del valore 64
La presenza internazionale 67
I brand del Gruppo 71

3. Agricoltura sostenibile **74**
Mezzacorona, pioniere e testimone di sostenibilità 75
La sostenibilità delle produzioni in Trentino 81
La sostenibilità delle produzioni in Sicilia 86
L'eccellenza nel processo di produzione 90
Il progetto "Musivum", maestria enologica 93

4. Produzione e consumo responsabili **96**
Gli investimenti ambientali 97
La gestione della risorsa energetica 98
La gestione della risorsa idrica 105
Le materie prime 111
Le emissioni e i trasporti 113
I rifiuti 119

5. Le persone **122**
I soci, protagonisti di Mezzacorona 123
Il ruolo prezioso dei collaboratori 124
La gestione dell'emergenza Covid-19 131
La salute e la sicurezza in campagna 136
La salute e la sicurezza dei collaboratori 137
La salute e la sicurezza dei consumatori 140

6. Un Trentino autentico e contemporaneo **148**
Mezzacorona, la narrazione del Trentino 149
L'eleganza e il garbo del territorio: la comunicazione di Mezzacorona e Rotari 151
La Cantina più Social in Italia 153
L'emergenza sanitaria e il turismo alla Cittadella del Vino 156
Gli eventi culturali 157
I riconoscimenti 158

Note metodologiche *159*
Indice dei contenuti GRI *163*

Presentazione del Presidente del Gruppo Mezzacorona

GRI 102-14

La quarta edizione del "Bilancio di Sostenibilità" del Gruppo Mezzacorona evidenzia la convinzione aziendale di promuovere la propria identità di importante soggetto di sviluppo e di promozione economica, sociale e ambientale del territorio con lo strumento importante della sostenibilità.

La pregevole opera sia contenutistica che editoriale non rappresenta solo lo sforzo di rendicontare puntualmente le numerose e impegnative attività attuate dal Gruppo Mezzacorona per raggiungere obiettivi sempre più virtuosi, ma delinea anche una precisa filosofia di azione che fonda la sua visione su un nuovo rapporto tra agricoltura e comunità, orientandone lo sviluppo e gli obiettivi, nella piena condivisione di un progetto basato su risposte concrete e realizzabili di salvaguardia ambientale e di equilibrio socio-economico, per ribadire l'efficacia del ruolo e della azione cooperativa come modalità positiva di crescita culturale complessiva.

Il Gruppo Mezzacorona, fin dalla fondazione della capogruppo Cantina sociale di Mezzocorona nel 1904, ha messo al centro della propria missione l'obiettivo di essere al servizio dei soci e di promuovere la loro realizzazione economica e sociale e lo sviluppo e la crescita del territorio.

Un "patto sociale" forte, che ha resistito nel tempo e che ha saputo adattarsi alle nuove sfide che la società, la cultura, i consumi e la tecnologia hanno introdotto ma che ha saputo farsi anche carico delle tante vicende e situazioni, a volte estremamente impegnative e difficili, succedutesi dal 1904 ad oggi.

Un'esperienza storica di oltre 118 anni di cooperazione vissuta e praticata nella vita di tutti i giorni che ha permesso il raggiungimento di importanti traguardi economici e sociali ed ha accresciuto la capacità delle persone di partecipare, confrontarsi, investire, definire strategie nella comune visione del bene comune e del fare impresa con responsabilità, con una visione solidamente radicata nel passato e nello stesso tempo innovativa, dinamica, attenta ai cambiamenti.

Un'esperienza originale, che ha saputo anche misurarsi con le sfida dell'Europa, dei mercati mondiali e della globalizzazione, esaltando ancora di più non solo l'identità forte del mondo contadino e del territorio trentino ma anche la sua duttilità ed adattabilità al nuovo che avanza.

L'anima del Gruppo Mezzacorona è rappresentata da un'attività imprenditoriale ed economica vissuta con reciprocità, condivisione, saggezza, apertura sul mondo e organizzazione, nell'ottica di creare prosperità e opportunità nel medio e lungo periodo per i soci, i collaboratori, il territorio.

Questa missione, profondamente "etica", non è mai venuta meno e anzi nei decenni, grazie alla cura e all'impegno di generazioni di soci, essa è diventata l'emblema di un costante successo imprenditoriale che ha portato l'azienda a diventare uno dei soggetti leader in Italia nel settore vitivinicolo e protagonista dello sviluppo del Trentino.

I dati esprimono concretamente questo successo imprenditoriale.

Ad oggi, i soci del Gruppo Mezzacorona sono 1500, i collaboratori quasi 500, gli ettari gestiti in Trentino Alto Adige 2.800 a cui si aggiungono quasi 1.000 ettari in Sicilia, il fatturato prodotto nel 2022 ha superato i 200 milioni di Euro, record storico assoluto aziendale, per oltre l'80% realizzato grazie all'export in quasi 70 Paesi del mondo con una rete commerciale molto organizzata ed efficiente.

Notevoli sono stati gli sforzi fatti per attuare processi costanti di innovazione produttiva e di miglioramento delle performance aziendali, operando prima di tutto per valorizzare al massimo le risorse umane interne con la formazione continua sia della base sociale, che dei collaboratori.

In questo senso, la sostenibilità rappresenta il cuore della strategia aziendale per i prossimi anni che vede coinvolti in un'unica dimensione sia i soci produttori che i consumatori in un rapporto interdipendente e di reciproco interesse, una sfida che vede il Gruppo Mezzacorona proiettato a confrontarsi con le più brillanti esperienze imprenditoriali a livello internazionale.

La domanda da parte dei consumatori di prodotti garantiti e salubri e il bisogno collettivo di maggiore informazione e conoscenza a tutela e salvaguardia della salute è sempre più forte così come è importante per i soci produttori lavorare in un ambiente sicuro e tutelato.

L'impegno per la sostenibilità delle nostre produzioni, avviato dai primi anni Novanta del secolo scorso con l'applicazione del Protocollo d'intesa e proseguito con determinazione nel tempo fino ai giorni nostri con l'ottenimento della Certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata) da parte dei soci fin dal 2016 per l'uva e subito dopo dall'azienda per il vino, ha affermato il successo di una scelta di fondo dei soci produttori del Gruppo Mezzacorona, che ha permesso di costruire un percorso di eccellenza e di qualità vincente per i nostri prodotti e per l'ambiente.

La "sostenibilità", che il "Bilancio" qui presentato vuole esprimere, delinea il quadro di riferimento valoriale in primis e poi anche economico, sociale e ambientale che il Gruppo Mezzacorona ha scelto come bussola per la propria azione e che vuole completare nel futuro, definendo in chiave contemporanea i principi storici della cooperazione.

Questa quarta edizione segna il consolidamento di questo percorso di crescita costante del Gruppo Mezzacorona e sarà sicuramente molto utile per dare conto nel modo più ampio e diffuso possibile anche agli stakeholders esterni della realtà del Gruppo Mezzacorona e della sua poliedrica attività.

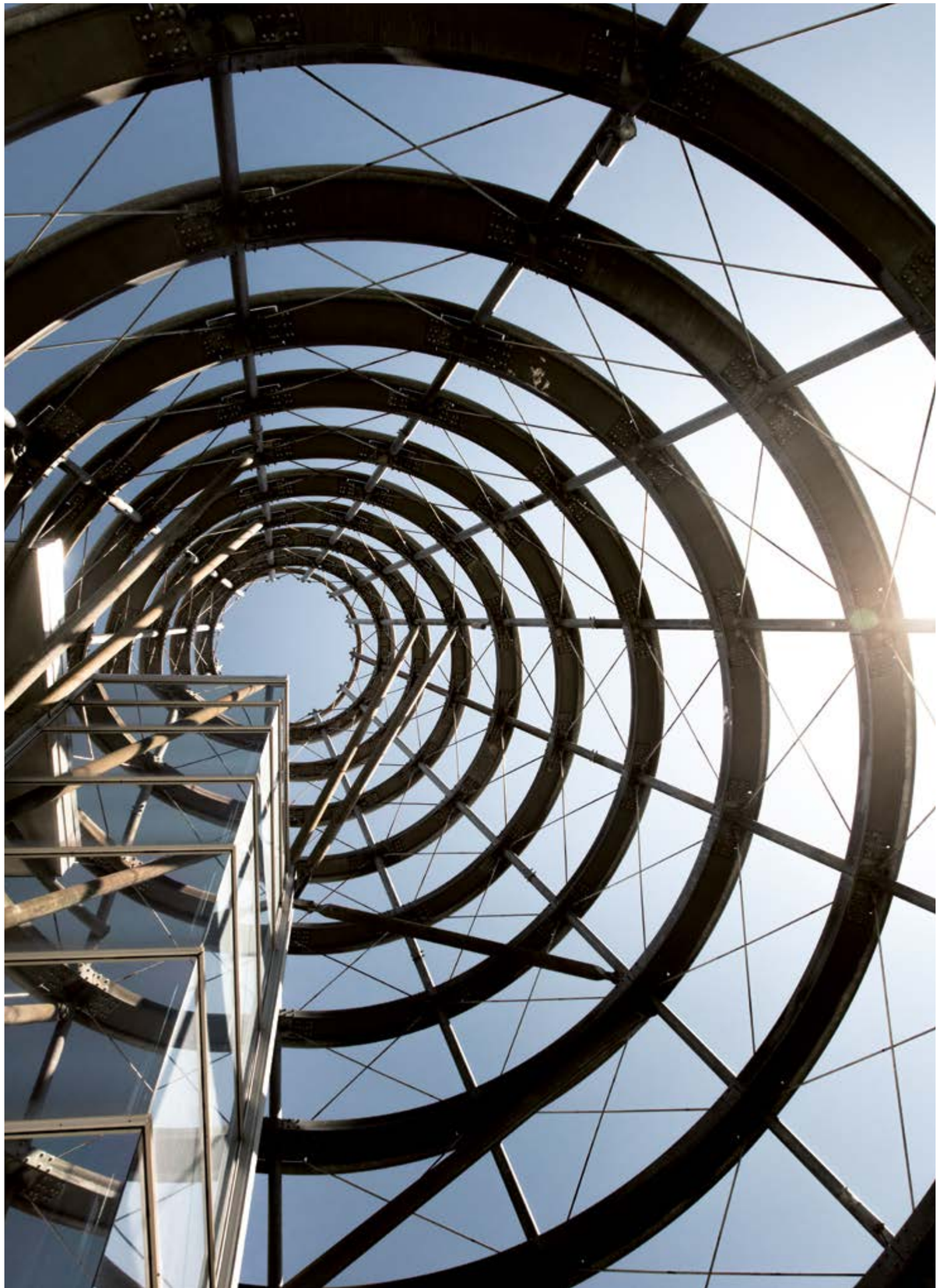
Ringrazio la società Trentino Green Network per la preziosa consulenza ed il supporto particolarmente qualificato che ci ha assicurato anche in questa edizione e a tutti voi auguro una buona lettura!

Il Presidente
Dott. Luca Rigotti

Premessa

Con l'edizione 2022 del Bilancio di Sostenibilità, riferito alle annate dal 2019 al 2021, il Gruppo Mezzacorona prosegue il processo di rendicontazione avviato nel 2016 a cadenza biennale. Esso evidenzia una sempre primaria attenzione alle persone, ovvero a tutto l'universo che ruota saldamente intorno a soci, collaboratori, clienti, consumatori e comunità locale. Ciò risulta evidente nel forte senso di responsabilità dei soci e dei collaboratori, reciprocamente dimostrato nella gestione aziendale durante la pandemia, nei risultati ottenuti, ma anche dalle positive attestazioni ricevute come Certificazioni e riconoscimenti nazionali e internazionali, nonché dalla fidelizzazione di clienti e consumatori. Tutto questo ha portato il Gruppo a migliorare ulteriormente le **performance economiche** nell'ultimo biennio, nonostante il contesto socio-economico globale sia ancora colpito dalla pandemia da Covid-19.

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 aggiorna i traguardi raggiunti e gli impegni relativi agli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, elaborati grazie anche al coinvolgimento di un panel di esperti della comunità scientifica ed accademica dell'economia locale e internazionale. La pubblicazione rappresenta un'importante guida per l'operato del Gruppo, fondato su solidi principi cooperativi e sulla **centralità dei soci**, cui si affiancano le grandi sfide future per una crescita duratura e sostenibile.
L'ultimo biennio ha visto considerevoli investimenti volti alla qualità del processo produttivo, all'efficientamento energetico e alla gestione della risorsa idrica. Su questo ultimo punto si evidenziano, ben oltre gli obblighi di legge da sempre ottemperati, il completamento del depuratore presso il sito produttivo di Mezzocorona e l'ammodernamento del depuratore del Centro di raccolta di Arco, per un investimento complessivo di quasi 3 milioni di euro.
Nel 2021, inoltre, per il sesto anno consecutivo, i soci del Gruppo Mezzacorona hanno ottenuto la Certificazione ministeriale **SQNPI**, che garantisce la filiera di qualità sostenibile del vino, frutto di un percorso virtuoso dalla campagna alla bottiglia e forte segnale dell'impegno del Gruppo per l'**agricoltura sostenibile**, forte segnale dell'impegno del Gruppo per l'agricoltura sostenibile. Con lo stesso impegno il Gruppo tutela e valorizza le eccellenze varietali attraverso il progetto "Musivum", operando in Trentino nella produzione di mele e in Sicilia nei vigneti.
Altri traguardi importanti sono stati la misurazione dell'impronta carbonica introdotta dalla controllata Nosio S.p.A. e il proseguimento della Certificazione SMETA, quest'ultima focalizzata alla valutazione degli aspetti sociali connessi alle attività dei lavoratori nei processi di trasformazione e vinificazione, a testimoniare l'attenzione per i collaboratori e per la sicurezza e la salute sul lavoro.
Il presente lavoro è reso disponibile a tutti gli stakeholder in formato cartaceo e in formato digitale sul sito Internet del Gruppo *(https://www.gruppomezzacorona.it/it/sostenibilita)*.



1. Insieme verso il futuro

In 118 anni il Gruppo ha affrontato numerose sfide, brillantemente superate grazie ai suoi principi cardine: coesione della base sociale, competenza dei collaboratori e capacità di innovare.

Un'anima cooperativa dalla vocazione internazionale

GRI 102-16

Il successo del Gruppo Mezzacorona, una delle maggiori realtà vitivinicole italiane, è il frutto di un tragitto storico molto lungo, iniziato nel 1904 con la fondazione della prima cooperativa vitivinicola di Mezzocorona, e completamente basato sull'idea cooperativa. Lo spirito di unità che ha sempre animato i viticoltori di Mezzocorona, concretizzatosi nella forma giuridico-pratica della cooperativa, ha determinato la creazione di un'impresa fondata su mutualità, reciprocità, partecipazione, controllo democratico e una forte vocazione all'export e al mercato. Questi valori sono anche oggi alla base del Gruppo, un'articolata organizzazione che ha saputo fondere armoniosamente la società cooperativa originaria e la società di capitale costituita successivamente come subholding.
Fin dall'inizio, in un contesto montano che per conformazione territoriale rende complesso il rapporto tra risorse e popolazione, Mezzacorona ha dovuto interrogarsi su come realizzare innovazione, eccellenza e qualità dalla coltivazione dell'uva alla commercializzazione del vino con l'obiettivo di assicurare un reddito dignitoso per i soci. Per questo la qualità è diventata progressivamente il leitmotiv dell'azienda, unitamente alle caratteristiche intrinseche del prodotto e alle modalità del processo produttivo. Di fronte alle nuove sfide della globalizzazione, l'azienda ha saputo evolversi dotandosi di strutture operative dinamiche, atte a valorizzare la produzione dei soci e a rendere più efficiente la filiera produttiva, commerciale e di marketing, che oggi la vedono presente in **66 mercati internazionali**.
Una consapevole maturazione del capitale umano è stata accompagnata da una progressiva implementazione delle tecniche produttive più innovative e da una capacità organizzativa che ha saputo integrare in un progetto razionale l'intera complessità aziendale, con i viticoltori posti al centro delle scelte imprenditoriali e strategiche. Gli investimenti e le scelte realizzate fin dalla fondazione sono stati possibili grazie all'adesione libera e convinta dei soci alla loro impresa cooperativa, non solo ai fini del risultato economico ma anche per la consapevolezza e la responsabilità rispetto alla vision e ai progetti aziendali.
L'indipendenza e la **piena autonomia**, unitamente alla cura dell'**informazione** e della **formazione**, rappresentano i tasselli fondamentali affinché ciascun soggetto interno potesse contribuire in maniera efficace allo sviluppo dell'azienda.

UNA CULTURA COOPERATIVA FORTEMENTE RADICATA NELLA STORIA E NEL TERRITORIO

Alla base del Gruppo Mezzacorona ci sono i 1.457 soci che controllano e partecipano attivamente alla definizione delle politiche e delle strategie aziendali assumendo decisioni attraverso gli organi rappresentativi eletti. Il rapporto soci-produttori-rappresentanti in via diretta, ovvero di primo livello, è ciò che caratterizza Mezzacorona S.c.a. (Società cooperativa agricola), cuore e holding di controllo del Gruppo Mezzacorona, responsabile di fronte a ciascun socio secondo la regola cooperativa "una testa, un voto".

Sede del Gruppo Mezzacorona è la celebre **Cittadella del Vino**, una delle riconversioni industriali ad area agricola più importanti dell'arco alpino avviata agli inizi degli anni Novanta e terminata nel 2010. Oggi la Cittadella, complesso di grande pregio architettonico concepito con i più alti standard di eco-efficienza, è un **polo di attrazione** per ospiti, turisti e visitatori del Trentino, riconosciuto anche dal certificato di eccellenza TripAdvisor.
La **Cittadella del Vino** offre ai visitatori un **percorso museale** di grande interesse culturale realizzato dal Gruppo Mezzacorona per promuovere la tradizione enologica e le peculiarità produttive, economiche, sociali e ambientali della realtà cooperativa rotaliana e del territorio locale: un progetto basato su una ricerca storica e culturale delle vicende del territorio che ha analizzato eventi, metodi e tecniche di coltivazione, studio del catasto, evoluzione della proprietà contadina e delle tradizioni fino agli inizi del Novecento, ovvero fino alla fondazione della Cantina sociale di Mezzocorona nel 1904, prima cooperativa viticola della borgata da cui è nato in seguito il Gruppo Mezzacorona.
Ad aprire il percorso museale è la **pergola trentina**, la tipica coltivazione della vite in Trentino, che rappresenta la sintesi tra passato e presente lungo il continuum della coraggiosa volontà dei soci del Gruppo di migliorare sempre la qualità produttiva, ma anche simbolo della generosità della terra; la pergola offre ai grappoli una copertura naturale dalla luce del sole e ne garantisce la qualità. Il percorso museale si snoda attraverso l'esposizione di un grande numero di oggetti provenienti dalla **tradizione agronomica locale**, raccolti grazie all'impegno e al contributo dei soci agricoltori, fino a raggiungere il cuore della Cantina, l'**antica barricaia**.

Vision

1

Un modo originale di fare impresa: condividere curando la terra

- Valorizzare l'operato dei soci ed aumentare le esternalità positive;
- essere gli ambasciatori dell'identità, dei valori e della cultura vitivinicola trentina;
- essere un grande Gruppo cooperativo per il quale lavorare e promuovere stili di vita equilibrati e sostenibili;
- promuovere la responsabilizzazione, l'impegno e una leadership orientata ai risultati e al servizio dei soci.

2

Essere la scelta n.1 per marca e prodotto, frutto del territorio trentino

- Coltivare il gusto, la mente e il cuore delle persone, portando ogni giorno nella vita il benessere e la gioia di gustare un buon vino;
- raggiungere un'eccellente performance di prodotto ponendo clienti e consumatori al primo posto;
- innovare e proporre un prodotto con una forte impronta qualitativa, un eccellente profilo di sostenibilità ambientale, garantendo così la sicurezza dal campo alla tavola;
- valorizzare il brand in modo da trasmettere alle persone valori e senso di appartenenza;
- promuovere con tenacia l'espansione nei mercati esteri attraverso un modello vincente e dinamico.

3

Essere vincenti e riconoscibili nel mercato

- Migliorare la competitività aumentando il livello di efficienza, competenza e dinamicità;
- essere riconosciuti dai clienti come i fornitori di un prodotto affidabile, garanzia di qualità e salubrità.

4

Perseguire il miglioramento continuo

- Lavorare con serietà e professionalità nel pieno rispetto delle persone, del prodotto e dell'ambiente;
- incentivare collaborazioni aperte, trasparenti e attente con le comunità nelle quali Mezzacorona opera.

118 anni di traguardi

1904

CANTINA SOCIALE DI MEZZOCORONA

11 soci fondano la prima cooperativa vitivinicola di Mezzocorona.

1911

LEGA DEI CONTADINI DI MEZZOCORONA

Nasce la seconda cooperativa a difesa dei piccoli produttori.

1922

CANTINA PRODUTTORI DI MEZZOCORONA

Inizia la terza esperienza cooperativa con obiettivi assimilabili alle due esperienze precedenti.

1970

CANTINA SOCIALE COOPERATIVA DI MEZZOCORONA

Si uniscono le due principali Società cooperative viticolo-enologiche di Mezzocorona, la Cantina sociale e la Lega dei contadini.

1971

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Si concretizza nel 1968 la valorizzazione del Teroldego Rotaliano con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata per il prodotto enologico simbolo della Cantina sociale di Mezzocorona che nel 1971 lancia la prima bottiglia di Teroldego Rotaliano Doc, tra le prime in Trentino.

1977

SPUMANTE ROTARI

Nell'area della vecchia sede della Cantina sociale nasce il primo spumantificio aziendale dove si avvia la produzione dello spumante a Metodo Classico Rotari che valorizza alcune "cultivar", prima fra tutte lo Chardonnay.

1987

MERCATO USA

Nel mercato americano viene acquisita la Prestige Wine Imports Corporation, con l'obiettivo di espandersi nel nuovo mercato USA in forte crescita.

1988

NASCITA DELLE CANTINE MEZZACORONA

I 137 soci della Cooperativa Produttori si uniscono ai 630 della Cantina sociale. Si concludono così le fusioni tra le cooperative locali. Lo scopo è operare nel contesto viticolo con maggiore omogeneità, con l'obiettivo di una crescita organizzativa nel segno della qualità, riversando i benefici sull'intera comunità locale e rispondendo ad un mercato mondiale fortemente competitivo: nascono le Cantine Mezzacorona nell'attuale ex sede.

1993

ACQUISTO TERRENI EX SAMATEC E AVVIO DEL PROGETTO CITTADELLA DEL VINO

Inizia il grande progetto di riqualificazione ex industriale dell'area ex Samatec e nasce la Cittadella del Vino.

1994-1995

PARTNERSHIP CON LE CANTINE SOCIALI DI SALORNO ED ALA

Si realizza l'alleanza con due soggetti vitivinicoli importanti: la Cantina di Salorno (1994) e la Cantina sociale di Ala (1995) diventano a tutti gli effetti soci unici delle Cantine Mezzacorona.

1997

CANTINA ROTARI

Si conclude il primo lotto della Cittadella del Vino, una suggestiva struttura per la produzione dello spumante Rotari Trentodoc aperta al turismo del vino e agli eventi.

1998

NOSIO S.p.A.

Attraverso una manifestata volontà di favorire la partecipazione della comunità allo sviluppo della società, l'Assemblea dei soci delle Cantine Mezzacorona delibera la nascita di Nosio S.p.A. come subholding, braccio commerciale e degli investimenti del Gruppo, con il vincolo di mantenere la maggioranza del capitale sociale saldamente nelle mani della Cooperativa stessa.

2000

CANTINE DI VINIFICAZIONE

Nella Cittadella del Vino viene realizzata una Cantina di vinificazione che, insieme al centro di vinificazione e raccolta di Arco, è il polo di raccolta, di trasformazione e di affinamento del prodotto enologico.

2001

PROGETTO SICILIA

Il Gruppo Mezzacorona avvia la strategia di diversificazione produttiva e commerciale, acquisendo due proprietà in Sicilia: Solsicano S.a.r.l. nel 2001 e Villa Albius S.a.r.l. nel 2003.

2004

CENTENARIO DALLA FONDAZIONE E INAUGURAZIONE PALAROTARI

Alla Cantina Rotari ed alla Cantina di vinificazione si aggiungono i locali di imbottigliamento, stoccaggio e spedizione, ottimizzando le varie fasi di lavorazione del vino e aprendo le porte al centro direzionale della cantina e delle società controllate. Si inaugura il PalaRotari, Auditorium polifunzionale destinato ad ospitare eventi e grandi manifestazioni.

2006

FUSIONE CON IL CONSORZIO VAL D'ADIGE

La stabilità sociale ed economica del territorio è per Mezzacorona un importante obiettivo; da qui nasce la fusione per l'incorporazione del Consorzio ortofrutticolo Val d'Adige.

2009

NUOVO MAGAZZINO FRUTTICOLO MELA VALENTINA

Viene aggiornato e in parte realizzato ex-novo il magazzino di lavorazione e stoccaggio delle mele di assoluto pregio e all'avanguardia nei processi produttivi.

2010

CONCLUSIONE LAVORI DELLA CITTADELLA DEL VINO

Con l'entrata in funzione di un'innovativa ed efficiente struttura di imbottigliamento da oltre 15 mila bottiglie/ora, dotata di una nuova cantina per la preparazione dei vini, si concludono le realizzazioni nell'area della Cittadella del Vino.

2016

NUOVO PERCORSO STORICO MUSEALE "LE RADICI DEL NOSTRO FUTURO"

Viene inaugurato il nuovo percorso di visita nella Cittadella del Vino che, ripercorrendo le tappe storiche della cultura e tradizione del vino nella Piana Rotaliana e a Mezzocorona in particolare, conduce nell'originale barricaia.

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ SOSTENIBILE DEL VINO SQNPI

Dal 2016 i soci del Gruppo Mezzacorona conseguono la Certificazione SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata - cui si aggiungono ulteriori attestazioni di qualità, come la Certificazione GRASP ottenuta dal Consorzio frutticolo Valentina, finalizzata al controllo dei rischi nelle pratiche sociali in agricoltura, nonché l'audit SMETA effettuato da Nosio S.p.A., che attesta la presenza di criteri etici nella catena di fornitura.

2019/21

NUOVI INVESTIMENTI STRUTTURALI

Il Gruppo aumenta la capacità dell'impianto di depurazione delle acque di lavorazione e completa presso il Centro di raccolta di Arco il nuovo impianto di depurazione biologico con filtrazione a membrana. Potenzia inoltre tutta la struttura produttiva con un massiccio investimento tecnologico.

18
1904
1970

La diversificazione dei prodotti e dei mercati

Questo è il quadro produttivo del Gruppo Mezzacorona: 2.409 ettari di vigneti in Trentino-Alto Adige, 503 ettari di meleti in Trentino (dal 2006) e 624 ettari di vigneti in Sicilia (dal 2001). Per quanto riguarda il **Consorzio Valentina**, con i suoi 258 soci rappresenta la sezione ortofrutticola del Gruppo Mezzacorona che si rivolge al mercato nazionale e a 37 mercati esteri con il marchio Mela Valentina. Si tratta di un progetto virtuoso dei soci produttori, che bene si integra con la parte vitivinicola dei soci, che vengono incentivati dal Gruppo al miglioramento della produzione con il ricambio varietale, il sostegno all'implementazione delle reti di copertura antigrandine - che già ora coprono oltre il 46% della superficie di produzione - la formazione e la costante assistenza tecnica. La gestione del frutteto è sottoposta al Disciplinare di produzione integrata, il cui rigido protocollo nell'uso di fitosanitari è richiamato dall'immagine della cinciallegra nel marchio Mela Valentina: questa specie, nutrendosi di lepidotteri e altri insetti nocivi per le piante, facilita la coltivazione delle mele secondo i principi della lotta integrata. Nel biennio 2020-2021 l'impegno operativo si è concentrato sul progetto di riorganizzazione complessiva delle strutture produttive, del personale e degli indirizzi tecnici di campagna puntando molto sul rinnovo varietale e quindi su un equilibrio armonico tra le varie produzioni, sull'incentivazione delle reti antigrandine e sulla coltivazione biologica.
Il marchio Mela Valentina può vantare diverse attestazioni di qualità: è stato il primo ad ottenere in Italia la Certificazione del sistema di produzione integrata della filiera agroalimentare secondo la norma UNI 11233 ed è conforme allo standard GLOBALG.A.P. ed ai modelli aggiuntivi GRASP e GGFSA; è stato il primo a realizzare un sistema di tracciabilità per garantire al consumatore l'identificazione della filiera e la sicurezza alimentare (IFS Food e BRC Food); inoltre possiede la Certificazione da Agricoltura Biologica; dal 2020 ha ottenuto la Certificazione IGP "Mele del Trentino".
La **realtà produttiva** in Sicilia è costituita da 911 ettari totali, di cui 624 ettari coltivati a vigneto, distribuiti tra le due proprietà di Solsicano S.a.r.l. a Sambuca in provincia di Agrigento e di Villa Albius S.a.r.l. ad Acate in provincia di Ragusa. In questa realtà, che ha permesso al Gruppo Mezzacorona di diversificare sui mercati mondiali l'offerta commerciale con vini maturati in un clima caldo/secco, vengono coltivati vitigni autoctoni e vitigni internazionali. In Sicilia, il Gruppo Mezzacorona ha esteso le pratiche agronomiche per decenni già collaudate in Trentino: dall'impiego del metodo della "confusione sessuale" all'applicazione di principi e tecniche dell'agricoltura sostenibile e biologica. Molto rilevante è la costante attenzione alla gestione della risorsa idrica, aspetto cruciale in Sicilia, attraverso un sistema integrato di bacini d'acqua per supportare i vigneti nei momenti di maggiore fabbisogno e la progressiva introduzione della tecnica della **subirrigazione** che consente l'ottimizzazione dell'uso dell'acqua.

LA SPERIMENTAZIONE AGRONOMICA DALLA SICILIA AL TRENTINO

*Per ridurre l'uso degli agrofarmaci il Gruppo è stato tra i pionieri nell'adozione di tecniche alternative di difesa del vigneto con l'introduzione degli insetti utili e la tecnica della **"confusione sessuale"**, sistema di lotta biologica agli insetti nocivi che, attraverso l'uso di feromoni ed il disorientamento del maschio, ne limita l'accoppiamento e la riproduzione.*
*Negli ultimi dieci anni in Sicilia, soprattutto nella tenuta di Villa Albius, si sono realizzate numerose ed interessanti sperimentazioni, prima contro la tignoletta (Lobesia botrana) e poi contro la cocciniglia farinosa (Planococcus ficus) dopo un periodo di osservazione in campo dal 2007 al 2011. Dal 2017 questa metodologia è stata portata anche in Trentino, essendo la patologia in espansione anche nelle regioni del centro-nord Italia, coprendo in tal modo circa 500 ettari nelle zone di Ala (Vallagarina) ed Arco-Dro (Alto Garda). L'esperienza del Gruppo Mezzacorona in Trentino e in Sicilia rappresenta l'entità di **maggiore applicazione di questo metodo** a livello italiano.*
*I risultati, di grande interesse scientifico, hanno permesso di applicare la sola confusione sessuale senza trattamenti aggiuntivi, in un'ottica di ulteriore riduzione dell'impatto ambientale delle coltivazioni. L'applicazione della ricerca su vigneti specializzati come quelli delle aziende siciliane ha permesso agli agronomi aziendali di verificare la validità e l'efficacia del know-how tecnico, raggiungendo elevatissimi traguardi nella lotta biologica e restituendo al Trentino, terra di origine del metodo innovativo, importanti e concreti risultati di difesa integrata della vite. L'impegno del Gruppo Mezzacorona per la sostenibilità in Sicilia si concretizza inoltre nella recente adesione e ottenimento delle **Certificazioni VIVA** e **SOStain Sicilia**.*

Il Gruppo Mezzacorona
dati 2020/21

GRI 102-7

1.457
SOCI PRODUTTORI DI MEZZACORONA S.c.a.

118
ANNI DI STORIA

€196,5 mln
+ 5,3% rispetto al 2018/19
FATTURATO DEL GRUPPO MEZZACORONA

66
PAESI NEL MONDO IN CUI
IL GRUPPO È PRESENTE

487
432 in Italia
COLLABORATORI DEL
GRUPPO MEZZACORONA

<35
107
COLLABORATORI CON
MENO DI 35 ANNI

€67,5 mln
VALORE DISTRIBUITO AI
SOCI VITICOLTORI MEZZACORONA S.c.a.

€37,3 mln
VALORE DISTRIBUITO AI FORNITORI DI
NOSIO S.p.A. E MEZZACORONA S.c.a.
IN TRENTINO-ALTO ADIGE

Trentino Alto Adige

2.409
ETTARI DI VIGNETI

351.183
QUINTALI DI UVA

300
COLLABORATORI

260.074
QUINTALI DI MELE

503
ETTARI DI MELETI

oltre 50
MILIONI DI BOTTIGLIE VENDUTE
(NORMALIZZATE A 0,75 L)

79,4% 20,6%

84,9% 15,1%

69,3% 30,7%

Sicilia

624
ETTARI DI VIGNETI

62.228
QUINTALI DI UVA

132
COLLABORATORI

Ambiente

1.726
MWh PRODOTTI DA ENERGIA
FOTOVOLTAICA

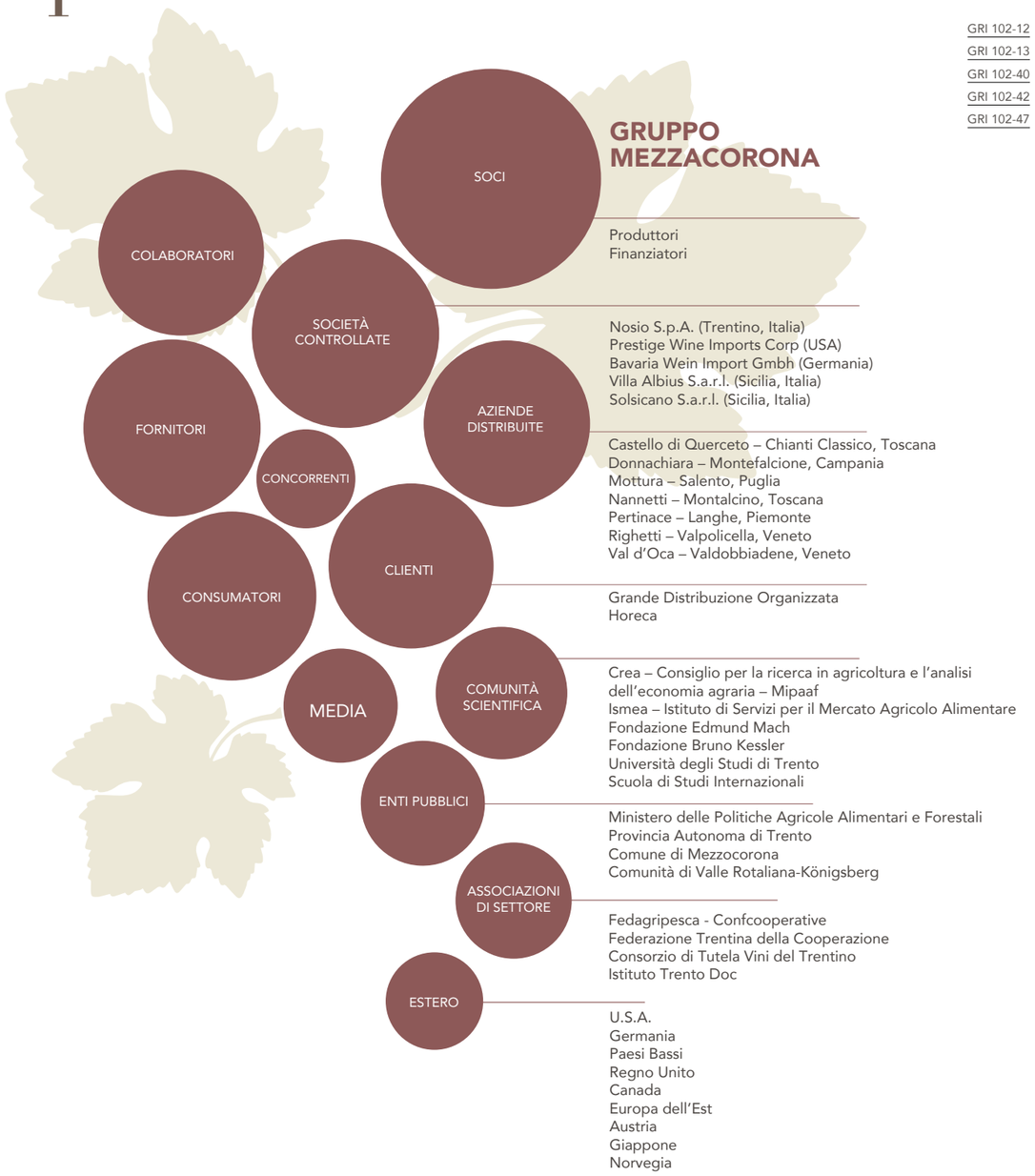
-5.017,8
TONNELLATE DI CO_2 EVITATE

60.000
LITRI DI ACQUA CALDA AL GIORNO
DAL SOLARE TERMICO

63% *(+ 12,3% rispetto al 2018/19)*
DI VEICOLI AZIENDALI
A BASSE EMISSIONI

Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile

GRI 102-12
GRI 102-13
GRI 102-40
GRI 102-42
GRI 102-47



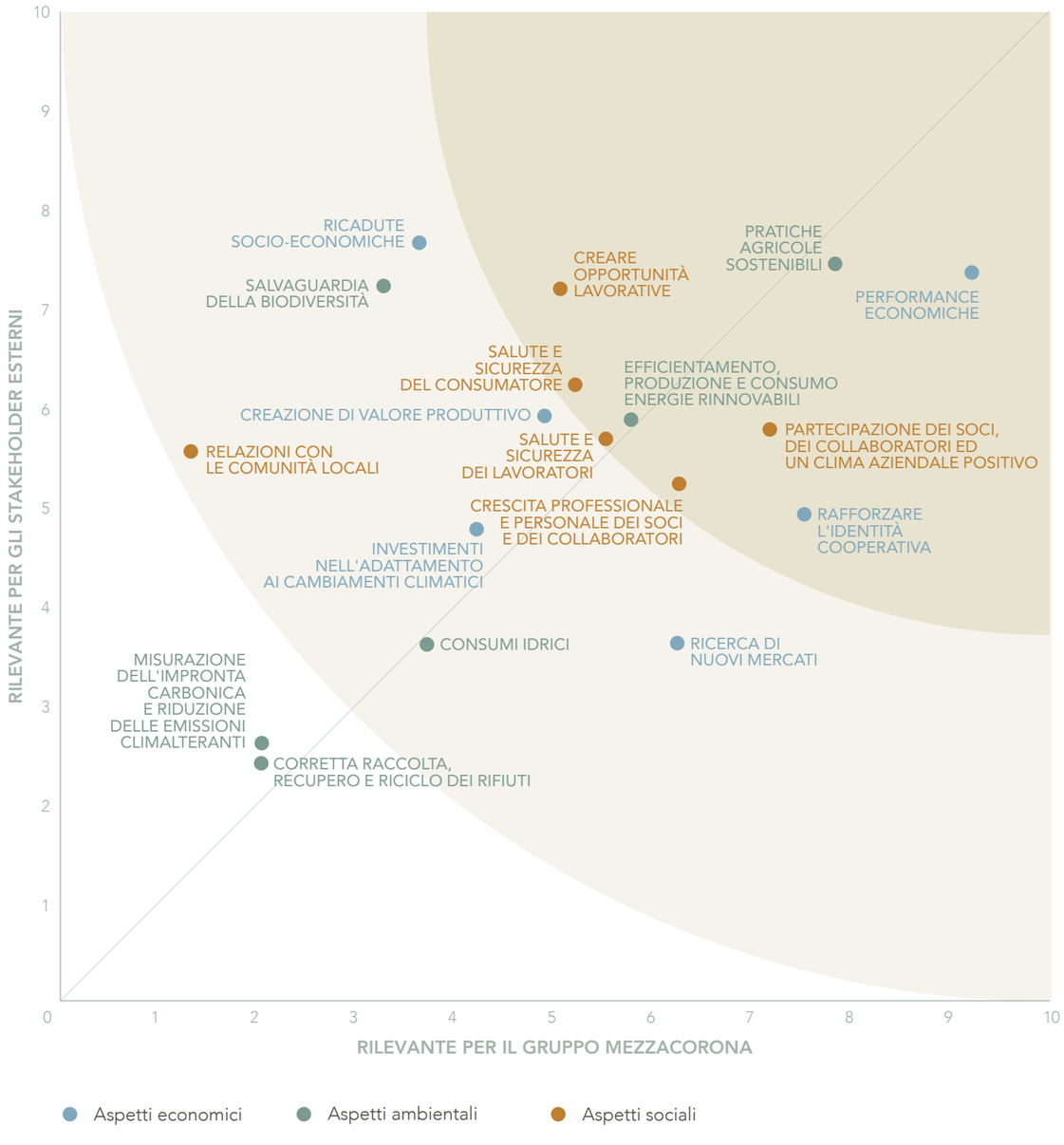
L'analisi di materialità

Giunta alla sua quarta elaborazione, l'analisi di materialità del Gruppo Mezzacorona è il risultato di un insieme di attività e valutazioni finalizzate a supportare la pianificazione strategica del Gruppo Mezzacorona per una crescita sostenibile. In questa analisi sono stati inclusi gli aspetti prioritari che impattano sulla governance della sostenibilità economica, sociale e ambientale: la gestione del miglioramento continuo con la pianificazione e l'allocazione delle risorse economiche, la governance del processo e la prevenzione dei rischi, il coinvolgimento degli stakeholder nelle condizioni ordinarie e straordinarie intervenute a causa della pandemia da Covid-19. I temi rilevanti sono stati selezionati attingendo a fonti diversificate: la valutazione dei rischi, gli impatti generati dai precedenti processi di reporting ponendo l'attenzione su 18 temi di sostenibilità (riducendoli rispetto ai 28 del 2020), l'analisi documentale e il costante raffronto con la Direzione e i membri del team direzionale aziendale. GRI 102-43

All'analisi desk è stato affiancato l'ascolto di un panel di interlocutori altamente qualificato, interno ed esterno, attraverso un questionario quali-quantitativo e alcune interviste semi-strutturate. Il panel interno ha interessato il team direzionale aziendale, composto da 9 membri, mentre il panel esterno ha coinvolto rappresentanti del mondo accademico, scientifico, della ricerca e dell'economia. L'ascolto, che ha riguardato il percorso di sostenibilità intrapreso dal Gruppo, ha consentito l'individuazione dei temi rilevanti e l'elaborazione della matrice di materialità, dove sono riportati i temi e i fattori di sostenibilità economica, sociale ed ambientale considerati significativi, meritevoli di prioritaria attenzione nelle scelte future.

Matrice di materialità

GRI 102-44



Il consolidamento delle **performance economiche** e la promozione di **pratiche agricole sostenibili** sono i temi maggiormente scelti, rafforzando quanto già emerso nel 2020. A seguire, e con maggiore rilevanza rispetto alla precedente analisi di materialità, emerge il tema della **partecipazione dei soci, dell'identità cooperativa e di un clima aziendale positivo**. Tra i temi maggiormente scelti dallo staff direzionale interno, oltre alla alle performance economiche, spiccano la **crescita professionale e personale di soci** e collaboratori e la ricerca di nuovi mercati, mentre tra i temi scelti dal panel esterno risultano essere più importanti le **ricadute socio-economiche** nel territorio e la **salvaguardia della biodiversità**. Di seguito vengono riportati alcuni contributi del panel esterno intervistato sui temi ritenuti prioritari per la crescita sostenibile che il Gruppo Mezzacorona con il suo operato può favorire. Collocati nel quadrante in alto a destra della matrice di materialità, sono rendicontati nel presente Bilancio di Sostenibilità e costituiscono parte integrante della strategia e della pianificazione del Gruppo Mezzacorona.

- Performance economiche
- Pratiche agricole sostenibili
- Partecipazione dei soci, dei collaboratori ed un clima aziendale positivo
- Rafforzare l'identità cooperativa
- Creare opportunità lavorative
- Efficientamento, produzione e consumo energia rinnovabile
- Crescita professionale e personale dei soci e dei collaboratori
- Salute e sicurezza dei lavoratori
- Salute e sicurezza del consumatore
- Ricadute socio-economiche
- Creazione di valore produttivo
- Salvaguardia della biodiversità
- Ricerca di nuovi mercati
- Investimenti nell'adattamento ai cambiamenti climatici
- Consumi idrici
- Relazioni con le comunità locali
- Misurazione dell'impronta carbonica e riduzione delle emissioni climalteranti
- Corretta raccolta, recupero e riciclo dei rifiuti

La centralità della perfomance economica

"Il Gruppo Mezzacorona è la tra le prime Cantine per fatturato in Italia e questo è un vanto per il Trentino che è un piccolo territorio. La cooperazione negli anni '60-'70-'80 è stata fortemente sostenuta ed è stata una cosa molto buona che ha fatto crescere economicamente il comparto dell'agricoltura, ha creato cultura, fornendo strumenti, informazioni, consulenza, assistenza, finanziamenti ai contadini conferitori. C'era e c'è tuttora molta simbiosi tra la Cantina in sé e i soci. Questo è positivo perché ha consentito nel tempo di mantenere un'agricoltura di qualità. Quello che bisogna continuare a fare, è orientare gli obiettivi sull'alta qualità, il vino della cooperazione non è un vino qualsiasi."

Giovanni Bort
Presidente Camera di Commercio di Trento

L'agricoltura sostenibile, prassi e best practice da diffondere

"Da molto tempo Mezzacorona investe in pratiche agricole a basso impatto ambientale e le valorizza, e questo dà un vantaggio al Gruppo. Le nuove direttive europee legano fortemente il settore agricolo alla tutela del territorio e al turismo. In questo contesto credo che l'agricoltura sostenibile rappresenti un'opportunità di crescita per il Gruppo Mezzacorona, che, grazie alla sua riconoscibilità, alla sua dimensione internazionale e al contempo al forte radicamento in Trentino, potrebbe ambire ad essere un attore di stimolo nel veicolare l'attenzione all'ambiente, giocando un ruolo di responsabilità sociale verso il territorio. Allo stesso modo credo che il Gruppo possa avere un ruolo nel promuovere un clima di innovazione per un'agricoltura sostenibile in un settore tradizionale come quello vitivinicolo: considerare la sua testimonianza fattore di stimolo verso l'innovazione può fungere da volano per lo sviluppo di un ecosistema innovativo".

Stefano Schiavo
Direttore della Scuola di Studi Internazionali

La crescita professionale e personale dei soci e dei collaboratori

"Il Gruppo Mezzacorona ha una forte e salda identità cooperativa, che va preservata e mantenuta. Se viene a mancare l'identità cooperativa e in parallelo la volontà di formare e accrescere la cultura dei soci e dei collaboratori viene a mancare il nucleo fondativo del Gruppo: la scala logica non può prescindere dall'identità cooperativa che deve essere ben salda e ben alimentata da valori e da competenze abilitanti per dare seguito a tante altre tematiche. Spicca la volontà di formare e accrescere la cultura di soci e collaboratori poiché è importante continuare in un percorso di trasferimento di nuove competenze abilitanti con lo scopo di trovare le domande giuste su cui interrogarsi".

Flavio Deflorian
Rettore dell'Università degli Studi di Trento

La salute e la sicurezza del consumatore

"Il Gruppo Mezzacorona è un'eccellenza non solo per il Trentino ma per tutta Italia, ha una visibilità oltre i confini nazionali generando un impatto economico positivo sul territorio e sui soci. Si caratterizza per un modo di fare impresa non solo volto alla produzione di ricchezza, ma che vive il concetto di cooperazione per uno sviluppo locale, dimostrando che anche le aziende di grandi dimensioni possono essere attente a tutto ciò che le circonda. Il Gruppo mira a portare le produzioni ad un alto livello qualitativo, come connubio tra capacità produttiva e sostenibilità ambientale, offrendo al contempo al consumatore un prodotto sicuro e che sia una garanzia di qualità, anche grazie alle Certificazioni. Il loro essere precursori di buone pratiche crea una funzione di traino verso coloro che ancora non sono riusciti ad intraprendere questo percorso, mettendo a disposizione la propria esperienza; questo rappresenta il concetto di cooperazione e credo sia un vanto per il Gruppo Mezzacorona".

Michl Ebner
Presidente Athesia

L'identità cooperativa con i soci al centro

"Il Gruppo Mezzacorona è contemporaneamente un grande gruppo cooperativo in grado di mantenere un rapporto costante con i soci, un'azienda posizionata sul mercato che produce profitti e una realtà economica con una forte identità locale. La compresenza di questi tre elementi, insieme alla costante ricerca di nuovi mercati, rappresentano un gioco molto virtuoso e un modello fortemente innovativo e vincente. Qui è centrale la forte identità cooperativa del Gruppo: oggi in Italia molte grandi cooperative si trovano di fronte alla difficoltà di mantenere lo spirito cooperativo, soprattutto nel momento in cui cresce l'esigenza di creare economia e di crescere di dimensione. Il Gruppo Mezzacorona sembra essere riuscito invece a rafforzarlo proprio crescendo di dimensione e volumi. La presenza dello spirito cooperativo è tangibile nel Gruppo e i collaboratori veicolano l'idea di sentirsi in un posto speciale. Ciò ne fa un modello, soprattutto per quei contesti in cui la cooperazione conosce una crisi di stabilizzazione e di crescita. Mi sentirei di dire che chi si trova a gestire grandi aziende cooperative dovrebbe dare uno sguardo a quello che ha fatto il Gruppo Mezzacorona".

Giuseppe Sciortino
Direttore del Dipartimento di Sociologia dell'Università degli Studi di Trento

Creazione di valore produttivo attraverso ricerca, infrastrutture e tecnologia

"Il Gruppo Mezzacorona è non solo una importante realtà del mondo cooperativo ma una grande impresa del Trentino che si è affermata con successo sul mercato nazionale ed internazionale con i propri prodotti. Questo è stato possibile grazie all'impegno dei propri soci e alle capacità dei gruppi dirigenti che l'hanno governata con visione strategica e determinazione, mobilitando risorse umane, organizzative, tecnologiche e commerciali. La capacità di innovazione produttiva e l'attenzione alla riconosciuta qualità del prodotto costituiscono ovviamente uno degli elementi fondamentali della sua storia di impresa".

Gianni Battaiola
Presidente ASAT
(Associazione Albergatori Trentini)

Contribuire a generare ricadute socioeconomiche nel territorio e nelle comunità locali

"Il rafforzamento della posizione economica del Gruppo Mezzacorona produce benefici a tutta la comunità che gravita intorno, dà soddisfazione ai soci permettendo di riversare sul territorio questo successo. Si tratta infatti di un sistema fatto di soci: sono loro i proprietari della cooperativa e, laddove ci fossero degli aumenti dei costi, è la cooperativa che li assorbe per non farli ricadere sui soci stessi. Un sistema cooperativo che funziona è un 'cuscinetto' che sostiene il tessuto economico dei viticoltori, patrimonio della cooperativa stessa".

Tiziana Sarnari
Analista di mercato ISMEA
(Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare)

La salvaguardia della biodiversità e del clima

"Il carbon farming, già presente nelle Direttive della Politica agricola Comune di prossima applicazione, comporterà che il terreno coltivato a vite sarà oggetto di misurazione in termini di assorbimento di carbonio: coltivare con delta favorevole è un elemento notevole. Il contributo di sostenibilità che una realtà come il Gruppo Mezzacorona può dare in termini di carbonio va a favore dell'intera società agricola della provincia: gli ettari del Gruppo Mezzacorona apporteranno un beneficio all'intera comunità".

Stefano Vaccari
Direttore generale CREA
(Consiglio per la Ricerca e l'Economia in Agricoltura)

Traguardi del Gruppo Mezzacorona e obiettivi di sviluppo sostenibile

Il Gruppo Mezzacorona, in coerenza con il Programma di Azione globale per lo Sviluppo Sostenibile varato nel 2015 dalle Nazioni Unite, ha focalizzato la propria attenzione sui 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile individuandone 7 correlati al proprio core business e modello organizzativo, frutto di scelte, investimenti e attività produttive che producono impatti e risultati. In questa sezione il Gruppo Mezzacorona rendiconta i traguardi raggiunti nel biennio 2020-2021 e aggiorna gli impegni per il futuro includendo i temi rilevanti emersi nella matrice di materialità grazie alle attività di stakeholder engagement realizzate nel mese di maggio 2022.

Tema rilevante: Pratiche agricole sostenibili
Goal 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

L'impegno del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2020-2021	indicatori GRI
Il Gruppo Mezzacorona supporta la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso soci, cooperatori e fornitori e investe in attività di ricerca per ridurre l'impatto ambientale delle pratiche agricole e mantenere la fertilità naturale del terreno. Molto rilevante è la costante attenzione alla gestione della risorsa idrica, aspetto cruciale per la resilienza nelle pratiche agricole.	• Impiego esclusivo della tecnica di lotta integrata della **confusione sessuale** per combattere i parassiti senza ricorrere ai comuni insetticidi. • Partecipazione alla **Commissione tecnica Fitofarmaci** coordinata dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, la quale prevede l'eliminazione dei principi attivi considerati a basso margine di sicurezza in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità. • Contrasto ai cambiamenti climatici per la prevenzione della siccità nelle aziende siciliane: gli **impianti di irrigazione** a goccia sono stati progressivamente sostituiti con subirrigazione fino a raggiungere ad oggi il **92,4% del totale** presso Villa Albius Sarl.	GRI 301-1 GRI 416-1
Il Gruppo fornisce una continua e professionale assistenza tecnica ai soci produttori per la scelta della miglior difesa agronomica in vigneto e frutteto.	• **7.200 visite** di assistenza da parte di **5 agronomi** nel periodo aprile-settembre nel vigneto. • **3.500 visite** di assistenza da parte di **2 agronomi** nel frutteto. • **Utilizzo di concimi organici** per nutrire il terreno. • **Utilizzo mirato di prodotti fitosanitari** solo in caso di necessità. • Corretta **gestione della risorsa idrica**. • Compilazione del **Registro dei trattamenti** elettronico da parte del 100% dei soci.	

Tema rilevante: Salute e sicurezza dei consumatori
Goal 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.

L'impegno del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2020-2021	indicatori GRI
Per combattere l'inquinamento e la contaminazione di aria, acqua e suolo il Gruppo Mezzacorona è attivamente impegnato nella valutazione dell'impiego della qualità degli agrofarmaci. Per ridurre l'inquinamento dell'acqua il Gruppo intraprende investimenti in tecnologie, competenze, andando oltre agli obblighi di legge. Per tutelare la salute del consumatore si sottopone a numerosi audit per la sicurezza alimentare, tra i quali SQNPI PLUS nel 2022 e migliora/velocizza i controlli a garanzia della qualità e della salubrità dei vini.	• Mantenimento della Certificazione **ministeriale SQNPI su uva e vino** per il quinto anno consecutivo. • **Nuova strumentazione di laboratorio** per l'effettuazione delle analisi multi-residuali del vino, cromatografo liquido con detector di massa ad alta risoluzione. • Ottenimento Certificazione impronta carbonica secondo lo standard **Equalitas** per Nosio S.p.A. • Ottenimento Certificazione ministeriale **Viva** per Nosio S.p.A. e Solsicano S.a.r.l. • Ottenimento delle **Certificazioni IFS Food e BRC Food** per la produzione di vino. • **Ottenimento delle Certificazioni GLOBALG.A.P. e IFS** per la produzione di mele e della **denominazione IGP "Mele del Trentino"**, a cui ha aderito il Consorzio Valentina. • **Certificazione biologica** e **SOStain Sicilia** su alcune linee di prodotto vino.	GRI 305-1 GRI 305-6 GRI 305-7 GRI 306-1 GRI 306-2

Tema rilevante: Consumi idrici
Goal 6: Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico -sanitarie.

L'impegno del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2020-2021	indicatori GRI
Il Gruppo si impegna per un miglioramento qualitativo delle acque di scarico. Particolare attenzione viene inoltre prestata all'utilizzo di prodotti di pulizia ecocompatibili attraverso la formazione del personale alla corretta gestione.	• Completamento depuratore presso **l'impianto produttivo di Mezzocorona**. • Nuovo impianto di depurazione biologico con filtrazione a membrana presso il **Centro di raccolta di Arco** per migliorare l'ambiente di lavoro e la gestione delle acque. • **Riduzione nei consumi** delle acque di processo del 18% rispetto al 2019. • **Analisi di laboratorio** acque di scarico: nessuna non conformità riscontrata.	GRI 306-1 GRI 306-2
L'attenzione al risparmio idrico è espressa dal Gruppo mediante la diffusione dell'irrigazione a goccia e in subirrigazione e con la progressiva installazione di dissalatori di acqua affinché venga soddisfatto il fabbisogno idrico con i bacini idrici artificiali alimentati dal consorzio irriguo e da diversi pozzi.	• **Estensione della subirrigazione** in Sicilia al 92,4% dei vigneti dell'azienda Villa Albius S.a.r.l e progressiva sostituzione degli impianti a goccia con subirrigazione nei vigneti di Solsicano S.a.r.l.	GRI 303-1 GRI 303-2 GRI 306-1

Tema rilevante: Efficientamento, produzione e consumo di energia rinnovabile.
Goal 7: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni.

L'impegno del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2020-2021	indicatori GRI
Per il Gruppo utilizzare risorse energetiche rinnovabili è un impegno prioritario.	• **Utilizzo di energia rinnovabile** pari al **50,3%** sul totale consumato. • **Energia auto prodotta e consumata** da solare termico e fotovoltaico pari al **6%** del fabbisogno totale.	GRI 302-1
Il Gruppo è impegnato nell'utilizzo delle migliori tecnologie disponibili (BAT) per accrescere l'efficienza energetica sia negli uffici che nel processo produttivo in tutte le sedi produttive.	• **Corpi illuminanti a LED** con sistema di controllo accensione luci con una riduzione del consumo di energia elettrica pari a circa il **50%** rispetto ai precedenti installati. • **Illuminazione naturale** negli uffici. • **Interramento del 75% dei locali** adibiti a cantina per raffrescamento naturale. • **Controllo delle temperature** con centrali di trattamento aria. • **Efficientamento** impianti di refrigerazione, condizionamento e distribuzione aria Mezzacorona. • **Efficientamento** sistema di raffreddamento Nosio S.p.A.	GRI 302-1 GRI 302-4

Temi rilevanti: Performance economiche. Creazione di opportunità lavorative, partecipazione del soci, dei collaboratori ed un clima aziendale positivo.
Goal 8: Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.

L'impegno del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2020-2021	indicatori GRI
Il Gruppo si impegna nel mantenere un impatto socio-economico positivo sul territorio e nella comunità locale trentina a partire dai soci viticoltori.	• **Remunerazione soci** (+3,0% rispetto al 2018/19). • **Fornitori locali** 34,2% (Trento e Bolzano) sul totale. • **Occupazione**: 30 nuove assunzioni/sostituzioni. • **Indebitamento bancario netto di Gruppo** in diminuzione del -4,7% nell'ultimo anno.	GRI 102-41 GRI 403-2 GRI 406-1
Il Gruppo si impegna nella promozione della cultura vitivinicola e dei prodotti enologici anche tramite visite guidate ed eventi ospitati. Inoltre, collabora con iniziative di promo-commercializzazione turistica locali, sostiene la realizzazione di eventi culturali di alto profilo e valorizza le eccellenze enologiche attraverso la ricerca storica.	• In ottemperanza ai protocolli emanati dal Ministero della Salute e dalla Provincia Autonoma di Trento a seguito della pandemia da Covid -19 non sono stati ospitati eventi ed effettuate visite guidate. • **Progetto "Musivum"**, valorizzazione di 6 principali varietà soprattutto autoctone presso le Cantine di Salorno, Ala e Cittadella del Vino.	
Il Gruppo pone attenzione ai temi della salute e della sicurezza sul lavoro, considerati un aspetto prioritario e fondamentale per l'azienda.	• **Formazione su salute e sicurezza sul lavoro** per 468 soci, pari a 5 ore a partecipante. • **Formazione dipendenti**: 2.750 ore erogate per 475 partecipanti. • **Costanti investimenti in sicurezza**: per formazione, dispositivi e adeguamento di impianti e infrastrutture. • Ottenimento della **Certificazione annuale GRASP** per la produzione delle mele. • Esito conforme dell'**audit SMETA** per la produzione di vino.	GRI 102-41 GRI 402-1 GRI 403-1 GRI 403-2 GRI 406-1

Tema rilevante: Performance economiche.
Goal 9: Costruire una infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.

L'impegno del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2020-2021	indicatori GRI
Il Gruppo Mezzacorona si si impegna alla costante realizzazione di infrastrutture resilienti e l'adozione di modelli organizzativi responsabili e sostenibili: ne è prova tangibile il sito produttivo, noto come **Cittadella del Vino**, compendio architettonico frutto di un'attenta riconversione industriale realizzata secondo i principi della bioarchitettura.	• **Area destinata a verde**: circa un terzo di superficie sul totale dell'area produttiva. • Miglioramento del **controllo qualità delle linee di imbottigliamento della Cittadella del Vino**. • **Nuovo impianto refrigerante** ad alta efficienza con sostituzione dei gas serra con quelli meno impattanti nel 4° lotto della Cittadella del Vino.	GRI 203-1 GRI 413-1

Tema rilevante: Corretta raccolta, recupero e riciclo dei rifiuti. Misurazione dell'impronta carbonica e le emissioni climalteranti.
Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.

L'impegno del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2020-2021	indicatori GRI
Il Gruppo Mezzacorona si impegna costantemente nella riduzione dei rifiuti. Ottimizza la raccolta differenziata durante il processo di imbottigliamento. Favorisce il recupero e l'avvio a corretto smaltimento dei rifiuti pericolosi da parte di tutti i soci. Prosegue il proprio impegno per la riduzione delle emissioni climalteranti. Acquista per il parco macchine aziendale veicoli con standard emissivi recenti a basse emissioni.	• Azzeramento nel 2020/21 dell'impiego di tappi sintetici non riciclabili. • Riduzione degli **imballaggi** e nello specifico l'adozione di sistemi per l'eliminazione dei pallet in fase di stoccaggio e di trasporto. • Acquisto di una macchina separatrice (vibrovaglio automatizzato) per separare rifiuti organici da rifiuti in plastica al termine del processo di spumantizzazione. • Applicazione dell'**Accordo di Programma** approvato nel 2013 dalla Provincia Autonoma di Trento, che prevede che i rifiuti pericolosi di tutti i soci siano conferiti presso la Cooperativa, inserita all'interno di un circuito organizzato di recupero. • Aumento delle **emissioni evitate** dell'8,7% nel 2020/21 rispetto al 2019/20. • Il parco macchine aziendale è composto per il 63% da mezzi con standard emissivi recenti (Euro5 ed Euro6).	GRI 305-1 GRI 305-6 GRI 305-7 GRI 306-1 GRI 306-2
Il Gruppo applica un costante controllo di gestione, validato da parte terza. Si impegna inoltre a redigere periodicamente il Bilancio di sostenibilità.	• Elaborazione della **quarta rendicontazione non finanziaria** secondo lo standard internazionale GRI. • **Allineamento della strategia d'impresa** con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e partecipazione al Salone della CSR e dell'innovazione sociale 2021 con l'intervento "La sostenibilità al centro dello sviluppo della viticoltura del futuro".	

2. La governance e la comunità locale

Il Gruppo Mezzacorona persegue come obiettivo principale la creazione di valore per i soci viticoltori e la attua ogni giorno con scelte concrete, come l'implementazione di macchinari efficienti nell'impiego di risorse e avanzati dal punto di vista tecnologico, la crescita del benessere dei collaboratori, il rispetto dell'ambiente e delle comunità locali in cui opera.

Il sistema di governance

La governance del Gruppo Mezzacorona si fonda sulla stretta integrazione tra due solide realtà: **Mezzacorona S.c.a.**, società cooperativa agricola che rappresenta la holding capogruppo formata da 1.457 soci produttori, e **Nosio S.p.A.** subholding e braccio operativo controllato dalla cooperativa, che si occupa delle fasi di imbottigliamento, commercializzazione e sviluppo. Una scelta innovativa, quella di affiancare alla realtà cooperativa del mondo agricolo una società per azioni che si è rivelata vincente negli anni, apportando valore aggiunto al Gruppo e consentendo la crescita del mercato dei vini trentini in Italia e nel mondo. Oggi la Presidenza di entrambe le società è affidata al Presidente della società capogruppo, a garanzia della coerenza delle strategie.

GRI 102-4
GRI 102-5
GRI 102-11
GRI 102-18
GRI 102-22
GRI 102-45

Cariche sociali Mezzacorona S.c.a.

Consiglio di Amministrazione

Luca Rigotti	Presidente e legale rappresentante
Donato Pedron	Vice Presidente
Mattia Carli	Consigliere
Paolo Carli	Consigliere
Christian Ceolan	Consigliere
Alberto Fontana	Consigliere
Enrico Giovannini	Consigliere
Michele Giovannini	Consigliere
Luigi Stefani	Consigliere
Stefano Tavernini	Consigliere
Michele Weber	Consigliere

Collegio Sindacale

Alessandro Dalmonego	Presidente
Mauro Angeli	Sindaco Effettivo
Michele Bezzi	Sindaco Effettivo

È Mezzacorona S.c.a. a rappresentare l'anima cooperativa del Gruppo, che si fonda sulla partecipazione e il controllo dei 1.457 soci. Il modello di governance prevede la centralità dell'Assemblea dei soci e del Consiglio di Amministrazione, affiancati dal Collegio sindacale cui spetta il compito di vigilanza sul rispetto delle leggi e dello Statuto.
Alle due società principali si affiancano le controllate Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l. che gestiscono la produzione di uva e la successiva vinificazione nelle tenute siciliane.
Nosio S.p.A. è composta da quasi 500 azionisti ed è diretta dal Consiglio di Amministrazione, eletto dai soci durante le Assemblee ordinarie con il contributo del Collegio sindacale. A garanzia del forte legame con la capogruppo, 4 dei 6 consiglieri di Nosio S.p.A. sono membri del CdA di Mezzacorona S.c.a..

Cariche sociali Nosio S.p.A.

Consiglio di Amministrazione

Luca Rigotti	Presidente e legale rappresentante
Paolo Carli	Vice Presidente
Alexa Bonfanti	Consigliere
Michele Giovannini	Consigliere
Walter Pardatscher	Consigliere
Donato Pedron	Consigliere

Collegio Sindacale

Lorenzo Penner	Presidente
Marcello Moser	Sindaco Effettivo
Lucia Zandonella Maiucco	Sindaco Effettivo

Alle due società principali si affiancano le controllate Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l. che gestiscono la produzione di uva e la successiva vinificazione nelle tenute siciliane.

Cariche sociali Solsicano S.a.r.l.

Consiglio di Amministrazione

Luca Rigotti	Presidente e legale rappresentante
Paolo Carli	Vice Presidente
Stefano Tavernini	Consigliere

Collegio Sindacale

Alessandro Dalmonego	Presidente
Marcello Moser	Sindaco effettivo
Lorenzo Penner	Sindaco effettivo

Cariche sociali Villa Albius S.a.r.l.

Consiglio di Amministrazione

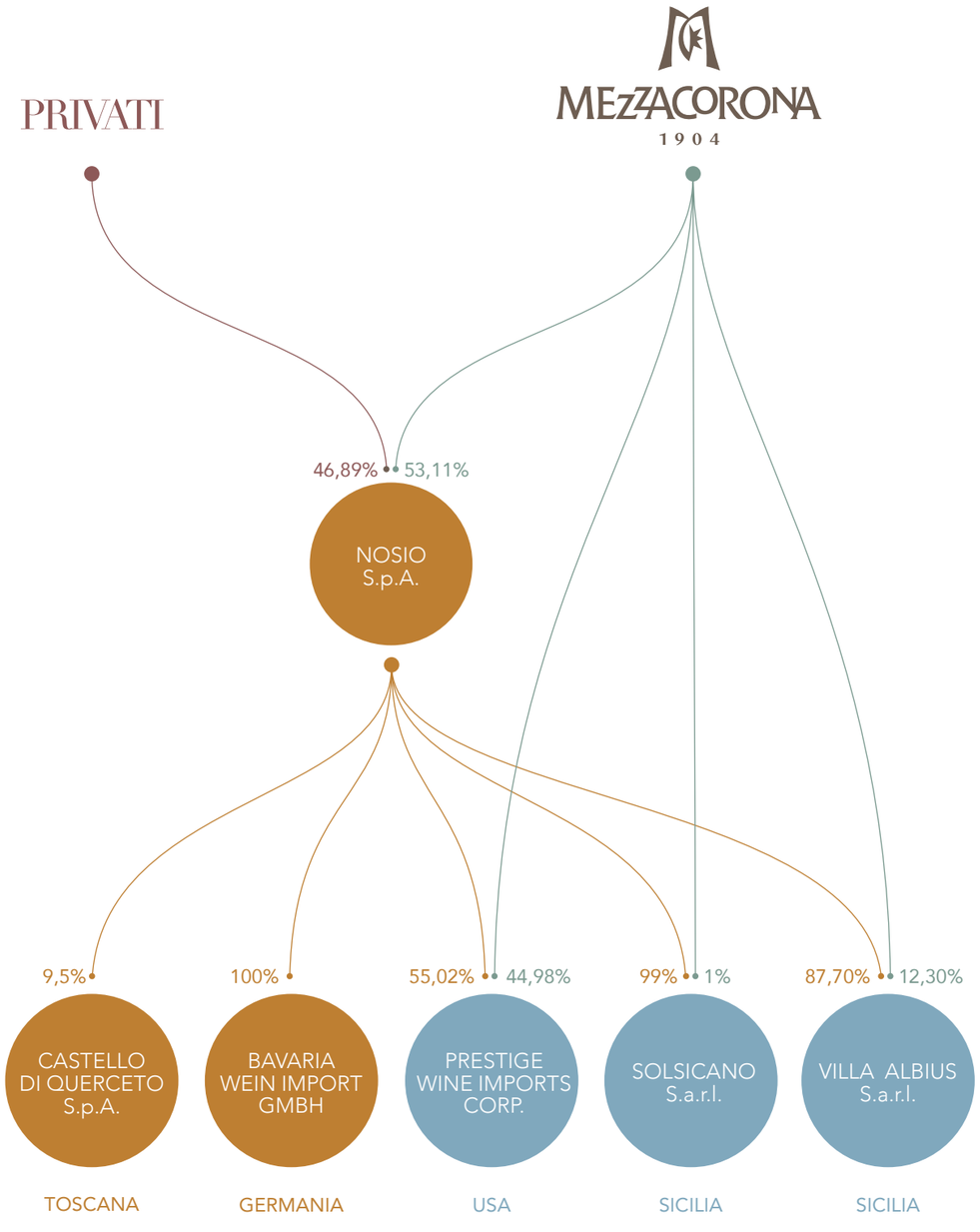
Luca Rigotti	Presidente e legale rappresentante
Michele Giovannini	Vice Presidente
Michele Weber	Consigliere

Collegio Sindacale

Marcello Moser	Presidente
Alessandro Dalmonego	Sindaco effettivo
Claudio Erspamer	Sindaco effettivo

Prestige Wine Imports Corp. con sede a New York e **Bavaria Wein Import GmbH** a Monaco di Baviera sono le controllate estere alla base della rete commerciale strutturata a livello internazionale.

Organigramma Gruppo Mezzacorona al 31 luglio 2021



I sistemi di controllo e il principio di precauzione

L'attività di vigilanza sulle società cooperative consiste in una serie di attività amministrative previste da leggi regionali e nazionali in attuazione dell'art. 45 della Costituzione secondo il quale "la Repubblica riconosce la funzione sociale della cooperazione a carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata. La legge ne promuove e ne favorisce l'incremento con i mezzi più idonei e ne assicura, con gli opportuni controlli, il carattere e le finalità". Compito istituzionale della vigilanza è quello di assicurare che le società e gli enti che si dicono mutualistici, perseguano effettivamente tali finalità. In tal modo, si evita che i benefici (agevolazioni fiscali e di altra natura) previsti dall'ordinamento per gli enti a carattere mutualistico possano favorire soggetti privi di tali requisiti. Oltre alla verifica dei requisiti fissati dal Codice civile e dalle normative regolanti le diverse tipologie di cooperativa, l'attività di vigilanza ha per oggetto un più complessivo controllo della situazione economica e gestionale della cooperativa. L'organo di controllo interno è costituito dal **Collegio Sindacale**, composto da professionisti esterni nominati dall'Assemblea dei soci; esso vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, e valuta che l'assetto organizzativo e amministrativo della Società sia adeguato. La cooperativa è soggetta anche al controllo esterno da parte della **Federazione Trentina della Cooperazione – Divisione Vigilanza**, che svolge annualmente la revisione legale dei conti rilasciando la Certificazione di bilancio. La stessa, con cadenza biennale, svolge la cosiddetta **"revisione cooperativa"** con lo scopo di accertare il carattere aperto e democratico della cooperativa, il suo scopo mutualistico e il rispetto delle norme, con una panoramica sulla sua situazione patrimoniale e finanziaria, fornendo al Consiglio di Amministrazione suggerimenti e consigli per migliorare la gestione. Parallelamente anche nelle società controllate Nosio S.p.A., Villa Albius S.a.r.l. e Solsicano S.a.r.l. sono presenti gli stessi **organi di vigilanza indipendenti** costituiti dai rispettivi Collegi Sindacali e società di revisione legale, anch'essi nominati dalle rispettive Assemblee dei soci. Analogamente a quello che viene svolto nella capogruppo, il Collegio Sindacale di ciascuna società ha il compito di vigilare sulla correttezza della gestione degli amministratori, mentre la società di revisione legale svolge un controllo sulla rendicontazione contabile, rilasciando apposita Certificazione sui bilanci chiusi al 31 luglio di ogni anno, redatti secondo i principi contabili di riferimento. Il principio di precauzione viene pertanto applicato con un costante controllo di gestione svolto da organi indipendenti esterni, nonché internamente con l'ausilio di un responsabile della funzione di ***Internal Audit***. Quest'ultimo sovraintende alle attività di controllo, con la possibilità di prevedere l'adozione di scelte cautelative nell'ottica di prevenzione di situazioni potenzialmente rischiose. È in fase di ultimazione l'applicazione del Modello 231 per Mezzacorona S.c.a. che a seguire verrà esteso a tutte le realtà societarie del Gruppo Mezzacorona.

Il contributo della base sociale

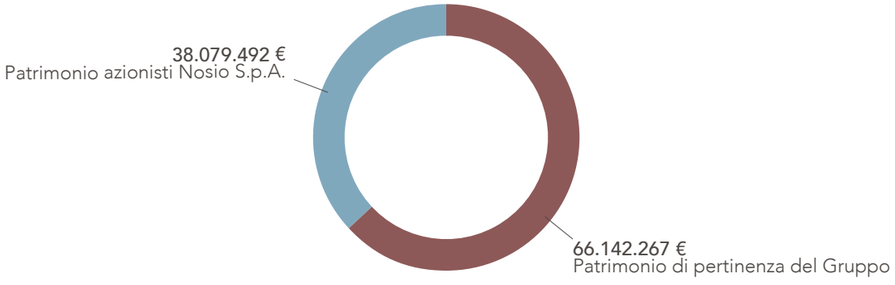
I soci sono i protagonisti della vita e dell'attività del Gruppo Mezzacorona. La base sociale di Mezzacorona S.c.a., "casa madre" dell'omonimo Gruppo, è composta esclusivamente da soci cooperatori mentre non esistono soci sovventori o finanziatori esterni. Ciò vuol dire che a finanziare le attività del Gruppo sono gli stessi **soci produttori, proprietari dell'azienda**, che conferiscono le proprie produzioni agricole alla cooperativa e ne traggono il loro sostentamento. Mutualismo significa partecipazione, reciprocità e controllo e questi sono i fondamenti per i soci di Mezzacorona S.c.a.. In questo contesto **il principio della porta aperta**, per il quale il socio ha la facoltà di lasciare la cooperativa con un breve preavviso e senza penali, ha rappresentato e rappresenta un elemento distintivo del rapporto tra Mezzacorona e i propri soci ed è basato sulla libertà e insieme sulla responsabilità di ogni singolo socio. Infatti, il legame tra socio e società si costruisce e si rafforza nel solco della fiducia reciproca e della condivisione degli obiettivi e delle scelte strategiche, senza imposizioni o forzature. Mezzacorona ha costruito la sua identità cooperativa sulla condivisione e sulla assunzione di responsabilità personale e collettiva dei soci rispetto al raggiungimento degli obiettivi aziendali e sul soddisfacimento delle loro aspettative, con la convinta adesione a progetti di medio-lungo termine. Negli anni è stato promosso un sistema di governance articolato e solido, in sintonia con i tempi, dove il gestore Mezzacorona S.c.a. misura direttamente e in maniera trasparente le sue performance, a beneficio dei soci, i quali possono valutare ed esprimere chiaramente la loro soddisfazione. Fondamentale è anche il ruolo del Consiglio di Amministrazione che, composto unicamente da soci, è il tramite diretto con la base sociale e ne interpreta richieste e aspettative all'interno del progetto aziendale complessivo. Lo scambio mutualistico è rappresentato sotto molteplici aspetti a partire dallo **Statuto**, che prevede la possibilità di perseguire l'**autofinanziamento** senza interessi, una forma di sostegno finanziario alla liquidità aziendale con la trattenuta ogni anno dell'8% del conferito in valore, che l'azienda si impegna a restituire cinque anni dopo. Altro strumento finanziario, tradizionalmente molto diffuso nella cooperazione agroalimentare e regolamentato dalla legge, è il **prestito sociale** remunerato a titolo di debito presso i soci. Il socio ha l'obbligo di **conferimento totale** del raccolto, grazie al quale si garantisce costantemente qualità e quantità. Vicendevolmente, a rafforzamento del forte mutualismo, la Mezzacorona S.c.a. è obbligata a raccoglierlo e a valorizzarlo. Per questo la Cantina ed il Consorzio Valentina sono strutturati sulle quantità di produzione conferibili dai soci. In questo modo, anche nel caso di variazioni nel conferimento per effetto di particolari condizioni meteo-climatiche, l'obbligo garantisce un'adeguata e costante remunerazione al socio. Nelle remunerazioni al socio l'azienda tiene sempre conto della qualità del prodotto conferito, in modo tale da **premiare in maniera meritocratica** il lavoro in campagna e migliorare nel contempo il posizionamento del prodotto sul mercato.

Il patrimonio e gli investimenti del Gruppo

GRI 102-7

Nel biennio 2020-2021 il Gruppo Mezzacorona ha continuato a sostenere cospicui investimenti orientati alla qualità e all'efficientamento delle strutture produttive ed in particolare destinando le risorse al potenziamento e al completamento del depuratore sito presso la struttura produttiva di Mezzocorona (a cui si riferiscono gli stabilimenti produttivi di Mezzacorona S.c.a e Nosio S.p.A) e il rifacimento del depuratore del Centro di raccolta di Arco. Attenzione è stata posta inoltre all'acquisto di nuovi impianti termici e ad apparecchiature di re-lamping per l'efficientamento energetico, sostituendo progressivamente il parco macchine e proseguendo con l'ammodernamento del processo produttivo nel suo complesso con nuovi strumenti di laboratorio e miglior controllo di qualità sulle linee, nuovi impianti di raffreddamento, refrigerazione, condizionamento e distribuzione aria per investimenti complessivi pari a 4.551.733,00 euro.
Nel 2020-2021 il patrimonio netto consolidato ha raggiunto i 104.221.759,00 euro, in ulteriore rafforzamento rispetto al biennio precedente; questo dato evidenzia la grande solidità patrimoniale e finanziaria del Gruppo. Un ruolo di primo piano è confermato essere rivestito dalla base sociale: circa i due terzi del patrimonio netto consolidato sono direttamente riconducibili ai valori patrimoniali apportati dalla capogruppo Mezzacorona S.c.a.. Si tratta di oltre 66 milioni di euro che nel corso degli anni i soci conferenti della cooperativa hanno accantonato a patrimonio, tramite il capitale sottoscritto e gli utili non distribuiti lasciati a riserva indivisibile.

Patrimonio netto consolidato 2020/21



La restante parte del patrimonio netto consolidato (oltre 38 milioni di euro) è invece di pertinenza di terzi, ovvero azionisti di minoranza delle controllate del Gruppo. In particolare, la totalità di tale valore è ascrivibile a quasi 500 azionisti che detengono il 46,89% di Nosio S.p.A. Il totale attivo a bilancio per l'annata 2020/21 è risultato pari a 362.435.832,00 euro. Nell'ultimo triennio sono stabili i dividendi deliberati da Nosio S.p.A., pari a 2.700.000,00 euro annui.
La platea degli azionisti di Nosio S.p.A. ricomprende al suo interno una parte degli stessi soci conferenti di Mezzacorona S.c.a. e dei loro familiari, ma anche collaboratori e soggetti privati e istituzionali del territorio estranei alla base sociale della cooperativa capogruppo. In questo contesto, la creazione di Nosio S.p.A. ha costituito per il Gruppo Mezzacorona anche un modo per coinvolgere soggetti non direttamente attivi nel settore primario, ma comunque interessati a rafforzare economicamente e socialmente il territorio, per favorire l'inserimento del Gruppo nel tessuto locale e allo stesso tempo per aumentare la capacità di raccogliere risorse finanziarie a titolo di capitale, finalizzate a sostenere lo sviluppo del Gruppo e a rafforzare l'attività più caratteristica e vincente del territorio stesso, la viticoltura, che è il motore di sviluppo e occupazione. Oltre ai notevoli mezzi finanziari provenienti dai soci, gli investimenti del Gruppo Mezzacorona richiedono il ricorso al credito. In diminuzione del 4,7% rispetto all'ultimo esercizio, l'indebitamento bancario netto ammonta a 82.699.030 euro ed è composto solo da finanziamenti di medio-lungo termine, bilanciati da consistenti depositi bancari.

In diminuzione risulta essere anche l'indebitamento finanziario netto complessivo (-4,3% rispetto all'ultimo esercizio), comprensivo di obbligazioni e prestiti da soci per un ammontare pari a 25,8 milioni. I prestiti da soci sono in aumento nel corso dell'ultimo triennio (+3,7% rispetto al 2018/19), e hanno superato i 12 milioni di euro nel 2020/21, a dimostrazione della fiducia nelle iniziative intraprese e segnale del sempre forte attaccamento dei soci al Gruppo Mezzacorona. Si è quindi potuto riscontrare un incremento delle risorse raccolte tramite canali di finanziamento alternativi, a partire dal ruolo di primo piano giocato dalla base sociale. Parallelamente, la capacità di raccogliere mezzi propri anche presso i soggetti terzi che detengono la quota di minoranza della principale controllata del Gruppo (Nosio S.p.A.) è un altro elemento di forza. Molto importante è stato il ruolo svolto da Nosio S.p.A. nel rendere accessibili forme di investimento innovative per un'azienda locale, come le azioni e le obbligazioni, diversificando quindi le opportunità per i risparmiatori.

I risultati economico-finanziari

GRI 201-1
GRI 207-1
GRI 207-2
GRI 207-3
GRI 207-4

Il raggiungimento di sempre maggiori performance economiche per la crescita del Gruppo Mezzacorona per i soci, i dipendenti e chi vi collabora è un tema prioritario per il Gruppo e per i suoi stakeholder. Nel biennio 2020-2021 il Gruppo Mezzacorona ha consolidato importanti risultati economici e commerciali. Il valore economico diretto generato e distribuito dal Gruppo Mezzacorona è presentato nelle tabelle e nei paragrafi che seguono.

Valore economico (€)

	2018/19	2019/20	2020/21	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Diretto generato	205.411.311	206.441.761	208.081.500	0,8%
Diretto distribuito	202.446.422	204.064.762	205.076.483	0,5%
Diretto trattenuto	**2.964.889**	**2.376.999**	**3.005.017**	**26,4%**

Il valore economico diretto generato è rappresentato dai ricavi del Gruppo Mezzacorona, comprensivi delle variazioni delle rimanenze di prodotti in lavorazione, semilavorati e finiti, degli incrementi in immobilizzazioni per lavori interni, di altri ricavi e dei proventi finanziari.

Valore economico diretto generato (€)

	2018/19	2019/20	2020/21	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Ricavi da vendite e prestazioni	186.636.598	193.597.747	196.525.198	1,5%
Variazione delle rimanenze di prodotti	12.719.463	4.486.900	2.924.241	-34,8%
Altri ricavi e proventi	5.856.625	7.261.354	7.250.452	-0,2%
Proventi finanziari	198.625	1.095.760	1.381.609	26,1%
TOTALE	**205.411.311**	**206.441.761**	**208.081.500**	**0,8%**

Nel 2020/21 i ricavi da vendite e prestazioni del Gruppo Mezzacorona sono derivati dalla gestione caratteristica: vendita di vino imbottigliato, spumante e vino sfuso e dalla vendita di mele e altri prodotti. All'interno del comparto vino, il fatturato generato da vendite di vino imbottigliato e spumante è pari all'82%, di cui il 77% esportato in Paesi UE ed extra UE e la restante parte venduto in Italia.

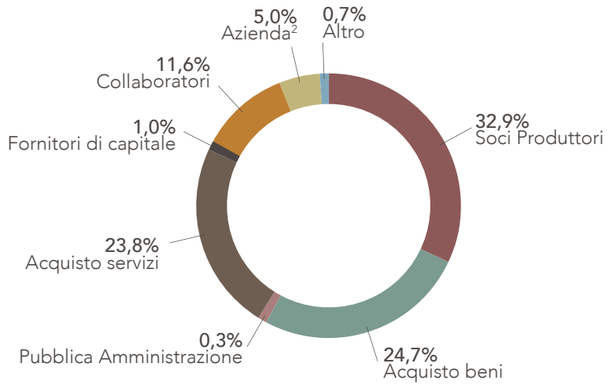
Valore economico diretto distribuito (€)

	2018/19	2019/20	2020/21	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Soci produttori	65.578.425	63.518.551	67.515.220	6,3%
Acquisto beni	52.449.084	49.479.511	50.757.222	2,6%
Acquisto servizi	45.956.017	49.901.616	48.769.977	-2,3%
Azienda[1]	9.771.233	10.029.253	10.354.979	3,2%
Collaboratori	23.126.492	24.044.148	23.735.666	-1,3%
Fornitori di capitale	2.534.685	3.720.931	2.007.994	-46,0%
Pubblica amministrazione	1.564.729	1.781.980	535.351	-70,0%
Altro	1.465.757	1.588.772	1.400.074	-11,9%
TOTALE	**202.446.422**	**204.064.762**	**205.076.483**	**0,5%**

[1]La voce "azienda" si riferisce alle quote di ammortamento annuale relative agli investimenti effettuati.

Di notevole interesse è anche il valore economico diretto distribuito, rappresentato da quanto riconosciuto a shareholder e stakeholder del Gruppo. Voce rilevante e primaria è rappresentata da quanto corrisposto ai soci produttori per il conferimento di uve e mele. Tale quota rappresenta quasi il 33% del totale del valore economico diretto distribuito dal Gruppo, in aumento del 6,3% rispetto all'ultimo esercizio. Sommando il valore economico diretto distribuito per l'acquisto di beni (24,7%) e di servizi (23,8%), i fornitori sono i soggetti che assorbono la quota maggiore di valore economico diretto distribuito, pari al 48,5% complessivo e stabile negli ultimi tre esercizi. Stabile anche il valore distribuito ai collaboratori, formato da salari e stipendi, oneri sociali e trattamento di fine rapporto: pari a 23,7 milioni nel 2020/21, rappresenta l'11,6% del totale del valore economico diretto distribuito.
È stato reinvestito all'interno dell'azienda il 5% del valore complessivamente distribuito nel 2020/21. Questa quota comprende principalmente gli ammortamenti degli investimenti effettuati dall'azienda nell'esercizio di riferimento. La quota di valore distribuito ai fornitori di capitale è stata pari a circa l'1% del totale ed è composta per la maggior parte da interessi passivi su mutui bancari.

Valore economico distribuito 2020/21



[2]*La voce "azienda" si riferisce alle quote di ammortamento annuale relative agli investimenti effettuati.*

Infine, la quota destinata alla Pubblica Amministrazione, pari a 535.351,00 euro, è relativa esclusivamente alle imposte dirette (IRES e IRAP).
In merito alle imposte il Gruppo si conforma totalmente alla normativa applicabile, italiana ed estera, calcolando e versando gli importi dovuti secondo quanto previsto nell'anno di riferimento. L'organo responsabile in merito è il Consiglio di Amministrazione della Società Capogruppo Mezzacorona S.c.a.. Complessivamente i rapporti del Gruppo con nazioni estere fanno riferimento a due giurisdizioni fiscali: la Germania, attraverso la controllata Bavaria Wein Import GmbH, e gli U.S.A., attraverso la controllata Prestige Wine Imports Corp.
Nel 2020/21 le imposte versate all'estero, pari a 155.994,00 euro, fanno riferimento esclusivamente ad imposte anticipate versate agli U.S.A. per l'attività della Società controllata Prestige Wine Imports Corp.
I ricavi infragruppo tra società con differente giurisdizione fiscale nel 2020/21 sono relativi all'attività di Nosio S.p.A. nei confronti delle due Società controllate Bavaria Wein Import GmbH (per 10.575.169,00 euro) e Prestige Wine Imports Corp (per 26.086.934,00 euro), per un totale di 36.662.103,00 euro. Nello stesso esercizio la Società Bavaria Wein Import GmbH ha registrato un ricavo per 74.556,00 euro nei confronti di Nosio S.p.A.. Complessivamente i ricavi infragruppo nel 2020/21 sono pari a 104.717.836,00 euro; tutti gli altri ricavi si riferiscono ad attività svolte nei confronti di terze parti.
Nell'ambito dei sistemi di controllo già descritti sono svolte anche le attività di verifica e valutazione relativamente alla conformità normativa per gli aspetti fiscali, con l'obiettivo di prevenire ogni eventuale reato tributario e ridurre al minimo il rischio connesso.

Imposte sul reddito di esercizio (€)

	2019/20	2020/21
IRES e imposte analoghe[3]	1.586.659	459.734
IRAP	195.321	75.617
TOTALE	**1.781.980**	**535.351**

[3]*Per "imposte analoghe" si intendono le imposte calcolate sul reddito di impresa delle controllate estere.*

Il valore del processo produttivo

Il compendio produttivo della Cittadella del Vino, la Cantina di Arco e le aziende Villa Albius e Solsicano in Sicilia sono frutto degli investimenti e ammodernamenti realizzati negli ultimi 30 anni dal Gruppo Mezzacorona.

GRUPPO MEZZACORONA

CITTADELLA DEL VINO

SEDE AMMINISTRATIVA E PALAROTARI

- Sede e uffici di 4 piani
- PalaRotari
- Punto vendita
- Autorimessa

IMBOTTIGLIAMENTO

- Capacità di stoccaggio pari a oltre 90.000 hl
- Cantina stoccaggio vino
- 3 linee di imbottigliamento pari a:
  6.000 bottiglie/ora
  12.000 bottiglie/ora
  15.000 bottiglie/ora
- Magazzino di stoccaggio vino imbottigliato
- Magazzino per lo stoccaggio del prodotto finito pari a 8.000 posti pallet
- Magazzino imballaggi

CANTINA SPUMANTE ROTARI

CANTINA DI SPUMANTIZZAZIONE E SEDE DELLA CANTINA STORICA

Presso la struttura avviene la preparazione con metodo classico dello spumante Rotari Trento DOC. Qui vengono effettuati:
- trattamento di stabilizzazione
- rifermentazione in bottiglia
- remuage
- tirage 10.000 bottiglie/ora
- sboccatura 5.000 bottiglie/ora

La capacità di fermentazione vini è pari a 60.000 hl annui

CANTINA EX SEDE

- Linea eccellenza per l'imbottigliamento pari a 3.000 bottiglie/ora
- Stoccaggio e affinamento vino pari a 130.000 hl
- Barricaia con 2.000 barriques in rovere pregiato
- Linea di produzione bag in box
- Magazzino imballaggi

CONFERIMENTO SOCI E CANTINA DI VINIFICAZIONE

- Capacità recettiva di conferimento pari a 250.000 q.li annui
- Capacità di fermentazione pari a 150.000 hl annui
- Cantina interrata per l'affinamento e la conservazione 2.000 barriques in rovere pregiato

MENSA

- Coperti mensa interaziendale: 78.485
- Pasti veicolati a domicilio: 27.919 l'anno

SICILIA

VILLA ALBIUS
SICILIA

- Capacità recettiva pari a 60.000 q.li
- Capacità di fermentazione pari a 24.000 hl
- Capacità di stoccaggio complessiva pari a 60.000 hl

Presso l'azienda avvengono le operazioni di:
- pesatura
- scarico
- pigiatura e diraspatura
- pressatura
- fermentazione
- stoccaggio

SOLSICANO
SICILIA

- Capacità recettiva pari a 40.000 q.li annui
- Capacità di fermentazione pari a 18.000 hl
- Cantina per l'affinamento e la conservazione del vino pari a 1.500 barriques
- Capacità di stoccaggio complessiva pari a 43.000 hl

Presso l'azienda avvengono le operazioni di:
- pesatura
- scarico
- pigiatura e diraspatura
- pressatura
- fermentazione

CANTINA DI ARCO
CENTRO DI RACCOLTA E VINIFICAZIONE

- Capacità recettiva pari a 70.000 q.li
- Capacità di fermentazione pari a 33.000 hl

Presso il Centro di raccolta avvengono le operazioni di:
- pesatura
- scarico
- pigiatura e diraspatura
- fermentazione
- stoccaggio
- punto vendita

CANTINA EX SEDE

- Linea eccellenza per l'imbottigliamento pari a 3.000 bottiglie/ora
- Stoccaggio e affinamento vino pari a 130.000 hl
- Barricaia con 2.000 barriques in rovere pregiato
- Linea di produzione bag in box
- Magazzino imballaggi

MAGAZZINO ORTOFRUTTICOLO VALENTINA

- Confezionamento pari a 300.000 q.li di mele
- 78 celle in atmosfera controllata per la conservazione di mele pari a 250.000 q.li
- Magazzino imballaggi

Presso lo stabilimento avvengono le operazioni di:
- pesatura
- scarico
- stoccaggio in cella
- trattamento post raccolta
- refrigerazione e conservazione

La produzione vitivinicola

GRI 102-2

I vini prodotti e commercializzati sono di qualità premium e super premium, ponendo massima attenzione alla vocazionalità territoriale; il 100% dell'imbottigliato ha una denominazione di origine dove opera l'azienda: Trentino, Alto Adige e Sicilia. Sette sono i brand principali, ognuno con una forte identità territoriale e qualitativa: vini della migliore tradizione trentina con Mezzacorona e Castel Firmian, spumanti Trentodoc di alto livello con Rotari ed AlpeRegis, vini siciliani ricchi ed intensi con Feudo Arancio e Stemmari, vini altoatesini eleganti e varietali con Tolloy. L'uva conferita dai soci produttori di Mezzacorona S.c.a. nel 2020/21 ammonta a **351 mila quintali**, cui si aggiungono gli oltre **62 mila quintali** di uva vinificati dalle aziende siciliane Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l.. Nell'annata 2020/21 tali rese hanno consentito una vendita di oltre **50 milioni di bottiglie** di vino (normalizzate a 0,75 l) con una quantità rimanente di vino sfuso collocata sul mercato a prestigiosi clienti italiani.

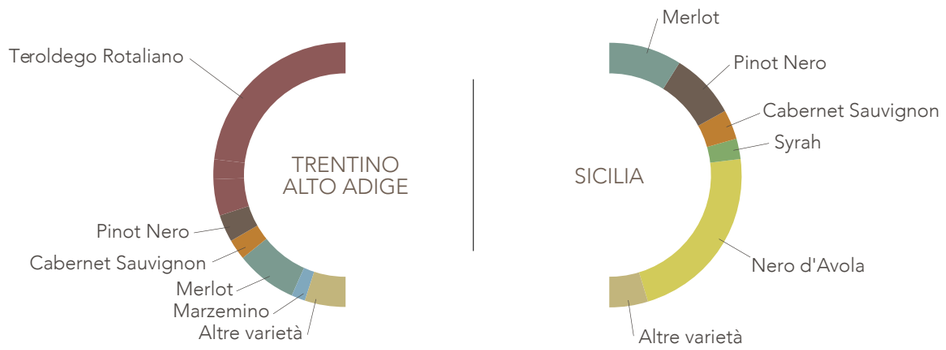
I vitigni

I vini del Gruppo Mezzacorona sono ottenuti da uve provenienti da vigneti trentini di proprietà diretta dei soci e da vigneti siciliani di proprietà aziendale. I **2.409 ettari** di vigneti trentini e altoatesini, presenti nella Piana Rotaliana, in Val di Cembra, lungo tutta la Valle dell'Adige fino alla fine della Vallagarina, nelle Valle dei Laghi e del Lago di Garda e nella Bassa Atesina, si attengono ai disciplinari Trentino Doc, Teroldego Rotaliano Doc, Trento Doc e Alto Adige Doc. Non a caso, il Gruppo detiene il primato a livello nazionale nella produzione di 5 varietà di uva: due uve a bacca rossa, Teroldego Rotaliano e Lagrein, e tre uve a bacca bianca, Pinot Grigio, Chardonnay e Gewürztraminer. In particolare del **Teroldego Rotaliano**, detto il "principe" dei vini trentini, Mezzacorona detiene il primato italiano di produzione, essendo anche stata tra le prime Cantine a produrre nel 1971 il Teroldego Rotaliano Doc del Trentino. Dai **624 ettari** di vigneti siciliani provengono i vini Feudo Arancio e Stemmari. Nel 2012 è stata introdotta la Doc Sicilia; la prima bottiglia certificata è stata il Grillo di Feudo Arancio Sicilia Doc.
È un'eccezionale ricchezza la provenienza delle uve da climi così profondamente diversi: vini trentini e altoatesini frutto del clima montano con forte escursione termica tra giorno e notte, dal gusto elegante e raffinato; clima mediterraneo, caldo, asciutto e ventilato per i vini siciliani, corposi, strutturati e opulenti, e dagli aromi unici.

I vini

I vini rossi prodotti dalle uve conferite in Trentino sono il Teroldego Rotaliano, il Merlot, il Pinot Nero, il Cabernet Sauvignon, il Marzemino e altre varietà minori. In Sicilia eccellono Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Per quanto riguarda i vini bianchi dalle uve conferite dai soci produttori trentini si segnalano: Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Moscato Giallo e Sauvignon, mentre dalla Sicilia si segnalano i bianchi Grillo, Inzolia e Chardonnay.

Produzione di vini rossi



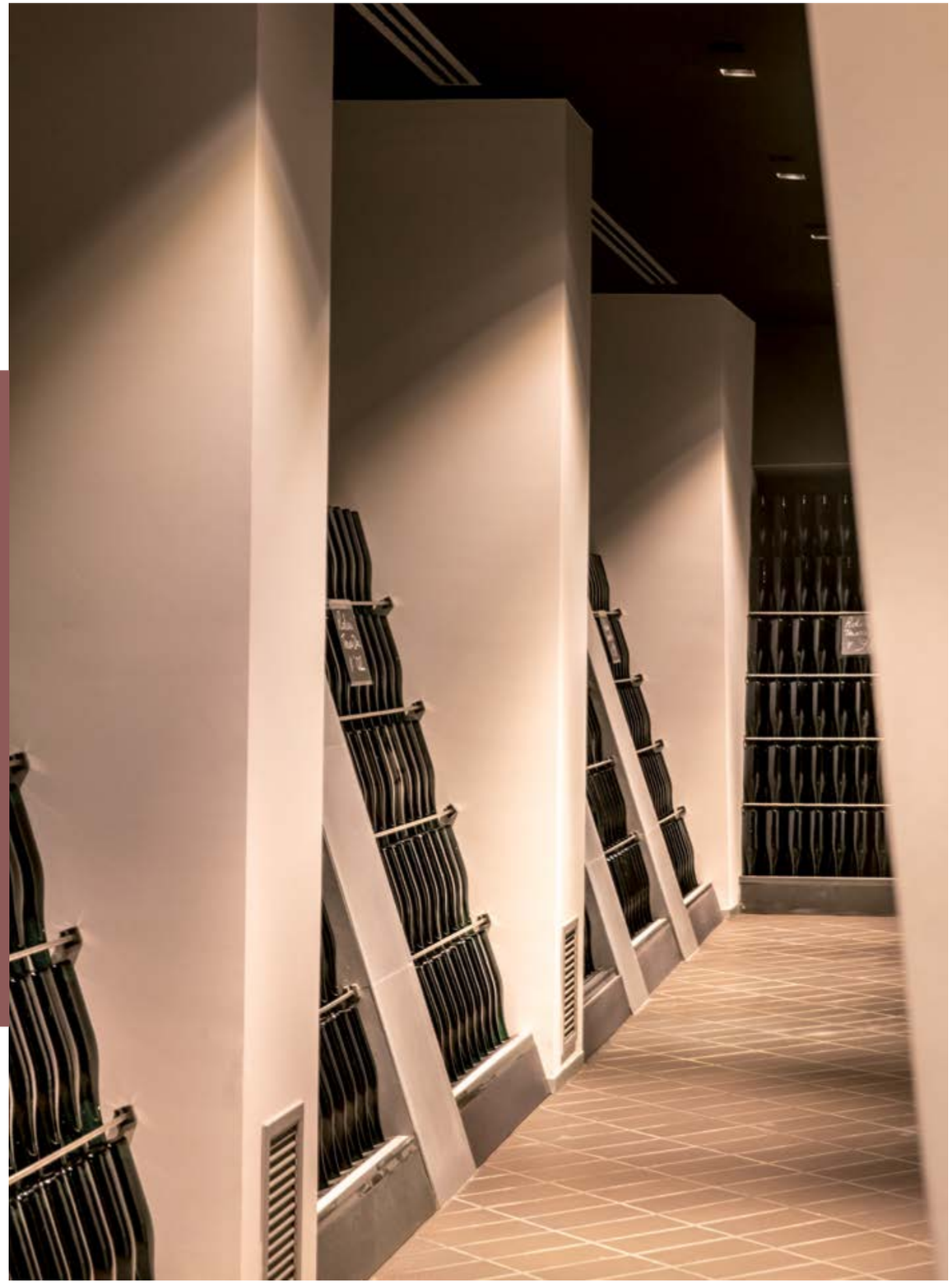
Produzione di vini bianchi

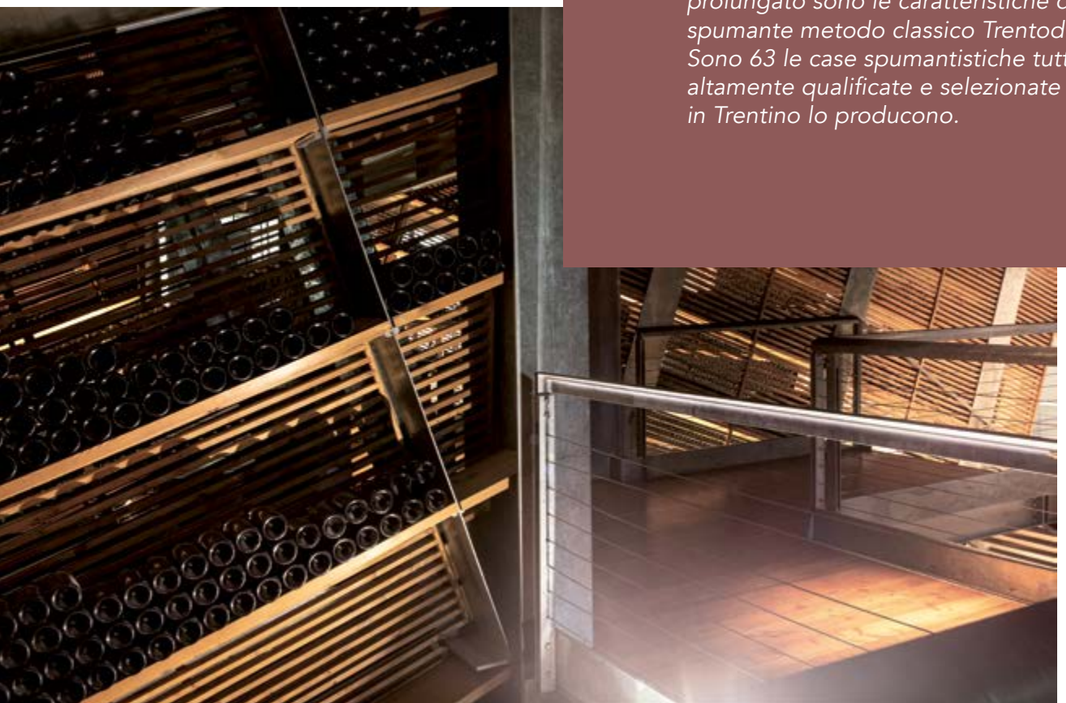
Dalle uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate in Trentino, grazie al clima montano, ideale per ottenere spumanti complessi, eleganti e raffinati, nasce lo spumante Rotari Trentodoc.

Quest'ultimo segue l'antica e raffinata tecnica produttiva del Metodo Classico dando vita a due tipologie principali: Blanc de blanc e Rosé con i marchi Rotari e AlpeRegis.

TRENTODOC

Nato nel 1984, l'Istituto Trento Doc promuove la qualità del metodo di produzione degli spumanti Trentodoc. È grazie alla sua supervisione che qualità, origine, metodo e diffusione dello spumante trentino vengono valorizzati e pubblicizzati sui mercati. Uvaggio selezionato, territorio esclusivamente trentino, rifermentazione in bottiglia e contatto con lieviti molto prolungato sono le caratteristiche dello spumante metodo classico Trentodoc. Sono 63 le case spumantistiche tutte altamente qualificate e selezionate che in Trentino lo producono.





La produzione di mele

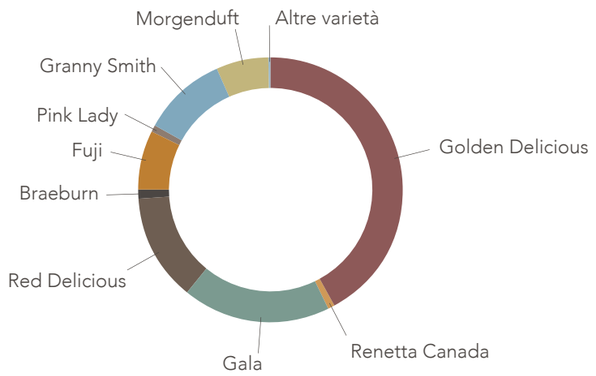
Il Consorzio Valentina, parte integrante del Gruppo Mezzacorona dal 2006, conta 258 soci frutticoltori e una produzione annuale di oltre 260 mila quintali di mele nel 2020/21. Nel comparto mele l'annata agraria 2020/2021 è stata commercialmente molto positiva, con il lockdown che ha visto crescere i consumi domestici permettendo al mercato di accelerare con decisione assicurando pertanto una ottima resa ai produttori.

Produzione mele Valentina

	2018/19	2019/20	2020/21
Mele (q)	274.783	221.126	260.074

I **503 ettari di meleti**, coltivati secondo i principi della produzione integrata, sono concentrati lungo la Valle dell'Adige, la Valle di Cembra, la Valle di Cavedine ed il Basso Sarca. I meleti contribuiscono, grazie alla loro presenza, a incrementare la biodiversità di un'area altrimenti dedita esclusivamente alla viticoltura. Il clima trentino e le tecniche di coltivazione sostenibili, come ad esempio la produzione integrata, permettono alle mele del Consorzio di attestarsi tra le più pregiate e apprezzate dai consumatori nazionali e internazionali, dal 2020 certificate anche IGP "Mele del Trentino".

Produzione di mele per varietà 2020/21



Le varietà prodotte dal Consorzio Valentina sono complessivamente nove: la più diffusa è la Golden Delicious che, grazie al clima montano, riesce ad esprimere al meglio le proprie qualità; di seguito le rosse Gala e Red Delicious - senza dimenticare produzioni di nicchia come le Pink Lady e le Braeburn - passando per le Fuji e per le varietà verdi come la Granny Smith e la Renetta Canada. Dal mix di tre tipologie di mele prodotte in Trentino dai soci, ovvero Golden Delicious, Granny Smith e Fuji, nasce il succo di mela Valentina.

Le mele prodotte sono certificate secondo i seguenti standard.

GLOBALG.A.P. (GLOBAL GOOD AGRICULTURAL PRACTICE)
attesta l'adozione delle buone pratiche agricole relativamente alla sicurezza alimentare, al rispetto dell'ambiente e alla sicurezza dei lavoratori.

GRASP (GLOBALG.A.P. RISK ASSESTMENT ON SOCIAL PRACTICE)
add-on volontario di GLOBALG.A.P. che attesta il rispetto delle pratiche sociali in azienda in merito alla salute, al benessere e alla sicurezza dei lavoratori, cui hanno aderito anche le singole aziende associate alla cooperativa.

GGFSA (GLOBALG.A.P. FARM SUSTAINABILITY ASSESTMENT)
add-on volontario di GLOBALG.A.P. relativo allo sviluppo sostenibile dell'agricoltura.

UNI 11233
standard che attesta l'adozione e il rispetto di un disciplinare di produzione integrata delle aziende aderenti alla cooperativa.

IFS FOOD (INTERNATIONAL FEATURED STANDARD FOOD)
modello di controllo internazionale che garantisce la conformità agli standard di sicurezza alimentare a livello globale.

BIOLOGICO
garantisce il rispetto della normativa comunitaria in materia di produzione biologica per tutte le varietà di mele.

MELE DEL TRENTINO IGP
la nuova Indicazione Geografica d'origine Protetta, nata nel 2020, garantisce le seguenti tipicità:

- tecniche di coltivazione adottate (tipologie d'impianto, tecniche di gestione del terreno, controlli di produzione, tecniche d'irrigazione e raccolta);
- limiti quantitativi autoimposti alle produzioni;
- tecniche di conservazione adottate;
- etichettatura della frutta;
- controlli alle quali le mele e le aziende produttrici sono sottoposte.

Le ricadute territoriali e la catena del valore

GRI 102-9
GRI 102-12
GRI 203-1
GRI 204-1
GRI 413-1

Non sono solo i risultati economici positivi a fare di Mezzacorona un grande Gruppo; infatti il beneficio che deriva dal suo operato è concreto e tangibile nel tessuto sociale in cui opera. La vision del Gruppo ha portato negli anni alla trasformazione della Cantina sociale in un polo internazionale del settore vitivinicolo. Con la bonifica dell'area industriale ex-Samatec e la creazione della **Cittadella del Vino**, punto di riferimento del turismo enologico, è stata realizzata una riconversione urbanistica e produttiva che ha apportato grande valore al territorio, sia dal punto di vista architettonico, che ambientale ed economico. Il legame del Gruppo con il territorio è stato un valore fondamentale sin dalla fondazione nel 1904 e si è consolidato negli anni, rafforzandosi ulteriormente con la nascita di Nosio S.p.A. nel 1998, avvenimento che ha permesso di includere nell'impresa non soltanto imprenditori agricoli, ma anche azionisti provenienti da altre realtà della comunità locale ai quali è stata data la possibilità di investire in un'azienda del proprio contesto. La struttura originale del Gruppo, che ha affiancato all'obiettivo mutualistico tipico delle cooperative il coinvolgimento della comunità locale, lo ha reso noto come un caso di **Village company**, ovvero un'organizzazione tesa, oltre che all'obiettivo economico, anche al rafforzamento del rapporto con il tessuto sociale da essa composto. A conferma di questa sua natura, da tanti anni il Gruppo Mezzacorona ha scelto di ampliare le esternalità che accrescono il valore condiviso con la comunità locale, scegliendo di sostenere come sponsor eventi culturali e artistici del territorio che nel tempo hanno assunto rilievo internazionale e mantenendo questo impegno anche negli anni della pandemia. Primo fra tutti, il Festival dell'Economia di Trento, contenitore culturale di grande importanza per la comunità ma anche a livello internazionale, all'interno del quale il Gruppo esprime idealmente la sua presenza sociale. Molto importante è anche il sostegno costante a diversi eventi culturali, anche nelle nuove forme di fruizione sviluppate in relazione all'emergenza sanitaria internazionale, come le iniziative del Castello del Buonconsiglio, il Festival di Danza contemporanea di Rovereto "Oriente Occidente", il Trento Film Festival "Montagne e Culture", il Settembre Rotaliano. Inoltre, con la collaborazione con l'Università di Trento, ed in particolare con la Scuola di Studi Internazionali, si è dato vita al "Premio Rotari" per le migliori tesi magistrali sul tema della sostenibilità e dell'economia agricola.

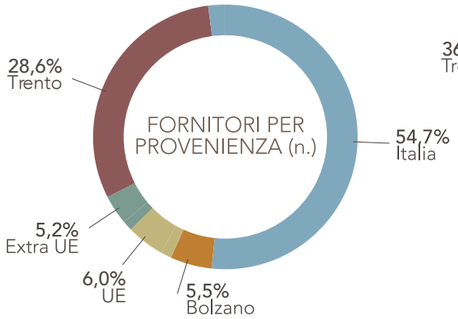
I fornitori locali in primo piano

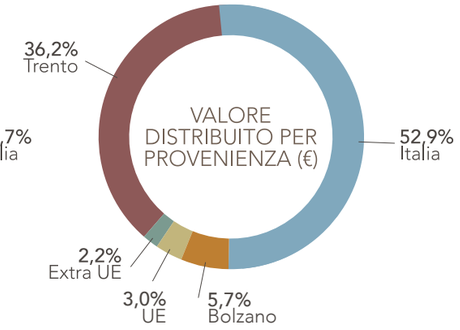
Nosio S.p.A. e Mezzacorona S.c.a. si avvalgono di una consistente quota di fornitori locali, a testimonianza dell'attenzione del Gruppo verso le ricadute positive sul territorio. Infatti il 34,1% del numero complessivo dei fornitori ha sede nel territorio provinciale di Trento o nella limitrofa Provincia di Bolzano. In termini di costi di fornitura, tale percentuale è ancora più rilevante e pari al 41,9%.

Fornitori di Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A. per area di provenienza 2020/21

	NUMERO	%	VALORE DISTRIBUITO (€)	%
Trento	509	28,6%	32.230.362	36,2%
Bolzano	97	5,5%	5.025.935	5,7%
Italia	971	54,7%	47.109.160	52,9%
UE	106	6,0%	2.675.171	3,0%
Extra UE	93	5,2%	1.971.942	2,2%
TOTALE	**1.776**	**100,0%**	**89.012.570**	**100,0%**

Nel complesso, i fornitori di Mezzacorona S.c.a. e di Nosio S.p.A. sono oltre 1.700 e provengono per la maggior parte dal territorio italiano (88,8%), anche se sono presenti alcuni fornitori europei ed extra europei, soprattutto per l'attività di Nosio S.p.A.

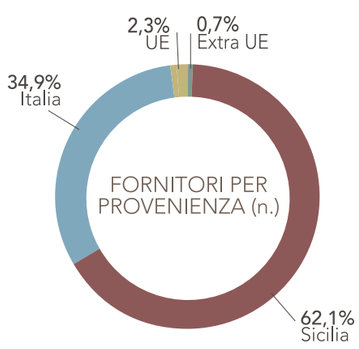


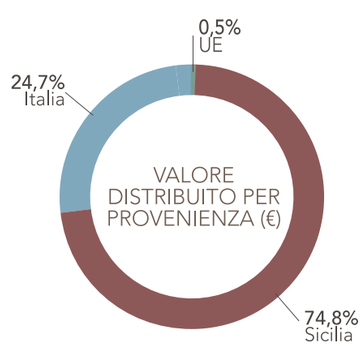


Anche con riferimento ai fornitori di Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l. la provenienza è per la maggior parte locale, con il 62,1% che ha sede in Sicilia, il 34,9% in Italia e la restante parte proveniente dal territorio europeo.

Fornitori di Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l. per area di provenienza 2020/21

	NUMERO	%	VALORE DISTRIBUITO (€)	%
Sicilia	434	62,1%	5.154.128	74,8%
Italia	244	34,9%	1.698.807	24,7%
UE	16	2,3%	33.514	0,5%
Extra UE	5	0,7%	146	0,0%
TOTALE	**699**	**100,0%**	**6.886.595**	**100,0%**





La presenza internazionale

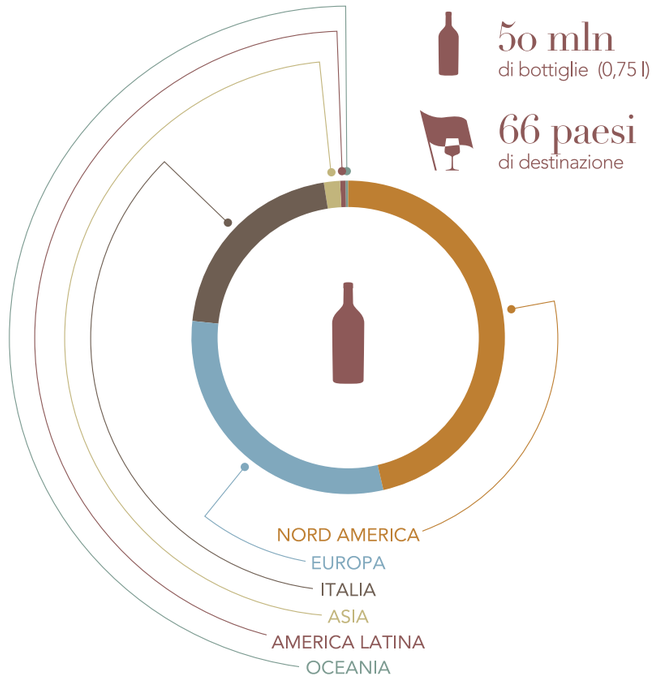
GRI 102-2
GRI 102-6
GRI 207-4

I vini del Gruppo Mezzacorona sono apprezzati in tutto il mondo, potendo contare su un'ampia gamma di prodotti con caratteristiche diverse: vini trentini, vini siciliani e spumanti. Dal 2006 la produzione vinicola è stata affiancata da quella ortofrutticola con il marchio Mela Valentina. Il Gruppo Mezzacorona esporta vino in 66 Paesi e mele in 37 Paesi del mondo, valorizzando la notorietà e l'immagine del Trentino.

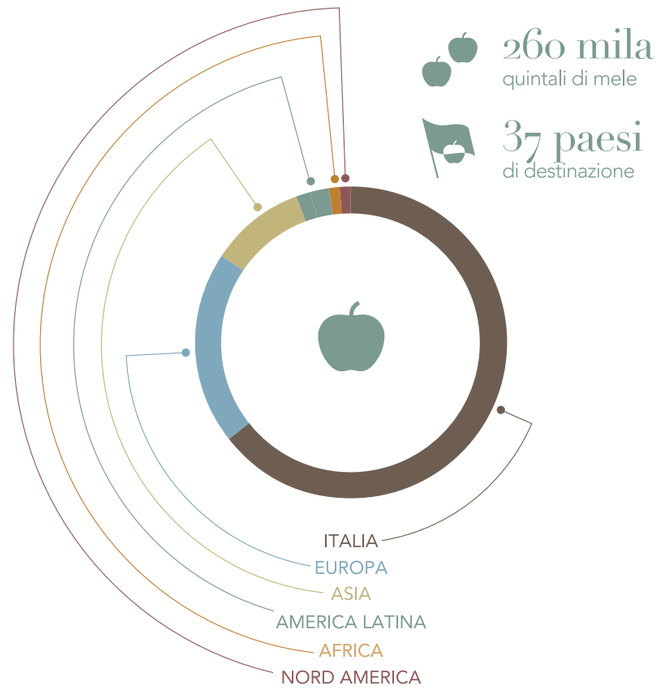
Paesi di destinazione dei prodotti 2020/21

Pur in un contesto problematico a causa della pandemia da Covid-19 e nonostante le difficoltà del segmento Ho.Re.Ca. a livello internazionale a causa del lockdown, gli sforzi aziendali nella commercializzazione sono stati premiati. L'export infatti costituisce quasi l'84% delle vendite con una forte presenza negli Stati Uniti, il mercato più importante e strategico per il Gruppo, dove opera con successo da più di trent'anni con la controllata Prestige Wine Imports Corp. e in Germania tramite la controllata Bavaria Wein Import GmbH; in vetta troviamo poi Paesi Bassi, Regno Unito, Canada, Europa dell'Est, Austria, Estremo Oriente (Giappone, Corea del Sud, Cina) ma anche mercati nuovi come l'Australia, Israele, i Caraibi ed il Vietnam. Numerose sono state le iniziative commerciali attuate nel corso del 2021 in tutto il mondo così come i nuovi prodotti lanciati insieme al restyling di etichette e materiali per rendere ancora più interessante per i consumatori l'incontro con i vini del Gruppo.

Vendite di vino per area geografica



Vendite di mele per area geografica



ROTARI

I brand del Gruppo

GRI 102-2

Mezzacorona
Da 118 anni l'arte di fare il vino si tramanda tra le generazioni di soci agricoltori. Le loro mani esperte lavorano con cura certosina i vigneti nel rispetto della secolare tradizione vitivinicola del contesto locale e con il supporto di soluzioni tecnologicamente innovative e sostenibili. Così nascono i vini Mezzacorona, frutto della massima attenzione alle caratteristiche specifiche dei vitigni e delle varietà, espressione del territorio e dell'ambiente alpino trentino.

Rotari
Rotari è il Trentodoc nato nell'aprile del 1977 e ottenuto con il Metodo Classico dai lunghi affinamenti sui lieviti, con un perlage finissimo e persistente e una grande complessità organolettica. Lo stile degli spumanti Rotari è inconfondibile: sono intensi e fragranti, eleganti e raffinati, con aromi di crosta di pane e mela Golden, ottimi compagni per la cucina italiana e internazionale di eccellenza.

Tra storia e leggenda, Rotari prende il nome dal valoroso Re longobardo che guidò saggiamente il suo popolo, lasciando molte vestigia anche in Trentino, e che istituì con il suo famoso Editto del 643 d.C. un punto di riferimento legislativo e normativo anche per l'agricoltura.

Rotari AlpeRegis
Frutto della migliore tradizione spumantistica trentina unita allo stile enologico di Rotari, gli spumanti AlpeRegis Trentodoc sono speciali millesimati dedicati agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome "AlpeRegis" evoca la figura regale di Rotari e ha un forte richiamo al territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendario il Re longobardo fissando le sue gesta nella storia. AlpeRegis è prodotto esclusivamente da uve Chardonnay e Pinot Nero, varietà che hanno trovato nell'area dolomitica le ideali condizioni per la perfetta espressione del loro carattere e della loro qualità unica.

Castel Firmian
Castel Firmian è una linea di vini Trentino Doc dal carattere avvolgente, dedicata esclusivamente alle enoteche e alla ristorazione. Nell'equilibrio dei suoi profumi e nell'intensità dei suoi aromi, tramanda storia e legame col territorio, amore per la tradizione, esperienze autentiche. È il Trentino la nota aromatica distintiva di Castel Firmian, che propone vini profumati ed eleganti, dal sapore antico.

Tolloy
Tolloy è il marchio dei pregiati vini Alto Adige Doc nati dalla collaborazione di Mezzacorona con la Cantina di Salorno – Kellerei Salurn (Alto Adige). La particolare vocazione del suolo, il clima secco e l'abbondanza di giornate con temperature miti assicurano la perfetta maturazione delle uve. Nel passato, Salorno era il punto d'incontro tra le diverse culture del nord e del sud e grazie al grande transito di viaggiatori fu centro di attività ricettive. La linea infatti è dedicata all'oste Johannes Tolloy, gestore di una delle locande più rinomate di Salorno all'inizio del Settecento.

Feudo Arancio
Feudo Arancio è il marchio dei vini Sicilia Doc delle tenute siciliane del Gruppo Mezzacorona. Da dieci vitigni, autoctoni e internazionali, allevati, curati e vinificati perseguendo l'obiettivo dell'alta qualità, nascono uve che producono vini ricchi, intensi, dal gusto morbido e dai tannini dolci, armonici ed eleganti, che esaltano la prosperità rigogliosa del Mediterraneo.

Stemmari
La linea Stemmari nasce dai vigneti delle aziende siciliane del Gruppo ed è dedicata al mercato americano ed ai mercati internazionali. I vini Stemmari sono soprattutto apprezzati per il fine equilibrio tra ricchezza e struttura, gusto morbido e contemporaneo.

Valentina, la mela trentina
Frutto del lavoro e della passione dei 258 frutticoltori che in Trentino si dedicano alla sua coltivazione, le mele Valentina sono accuratamente selezionate e controllate. Valentina è una mela genuina, coltivata con tecniche di produzione integrata, riducendo al minimo sia gli interventi dell'uomo sulle piante e sui frutti sia l'uso di sostanze chimiche. A Mela Valentina si affianca il marchio "Mela di campo", creato nel 2005 in sinergia con Legambiente in adesione alla campagna LAIQ (Legambiente per l'Agricoltura Italiana di Qualità), per una produzione che favorisca la riduzione dell'impiego di sostanze chimiche in agricoltura, e dal 2020 anche la IGP "Mela del Trentino".

3. Agricoltura sostenibile

I soci viticoltori sono custodi della terra che coltivano; è loro primario interesse mantenere la fertilità biologica del terreno perché sanno che è la base di un risultato eccellente.

Mezzacorona, pioniere e testimone di sostenibilità

GRI 304-2

Il Gruppo Mezzacorona opera in un contesto di elevato pregio ambientale, nel cuore delle Dolomiti riconosciute Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO, da cui nascono le **Denominazioni di Origine Controllata (DOC)** di vini di qualità ed eccellenza. Per questo le scelte colturali, produttive e di trasformazione del Gruppo sono attente alla sostenibilità ambientale in tutte le fasi del processo produttivo, "dalla terra alla bottiglia". Alla base di queste scelte c'è una tradizione vitivinicola che lega la tecnica ad una natura favorita da diversi microclimi (alpino, continentale e mediterraneo) che consentono la produzione di vini con caratteristiche e qualità organolettiche differenti. Questa filosofia produttiva, consolidata nel tempo, ha ricevuto un forte impulso dal 2017 con il conseguimento della **Certificazione SQNPI** - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, che offre al consumatore la garanzia che i vini del Gruppo Mezzacorona contribuiscono alla sostenibilità dell'ambiente, alla tutela della biodiversità e preservano la bellezza del paesaggio. Un risultato ottenuto grazie agli investimenti del Gruppo, che da quarant'anni fa da apripista puntando su **tecniche agronomiche e processi produttivi efficienti e all'avanguardia**.

4 Capisaldi della filiera del Gruppo Mezzacorona

1 Zona geografica di produzione

Trentino
Nel cuore delle Dolomiti - Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO.

2 Modello Organizzativo

Vigneti coltivati in Trentino-Alto Adige e di proprietà dei 1.457 soci della cooperativa Mezzacorona S.c.a.

3 Varietà climatiche

Clima alpino, continentale e mediterraneo.

4 Riqualificazione industriale e paesaggistica

La "Cittadella del Vino": uno dei più importanti esempi di riconversione industriale.
Concepita con criteri di bioarchitettura ed efficienza energetica.

Sostenibilità: un percorso dalla terra alla bottiglia

Nel vigneto per la salubrità del suolo e dell'uva

Allevamento della vite

Il Gruppo Mezzacorona predilige mezzi fisici (uomo) ai mezzi meccanici: circa 600 ore di lavorazione per ettaro, contro le 60 ore per ettaro dei vigneti completamente meccanizzati.

- **Scelta dell'ambiente di coltivazione** e vocazionalità al fine di valorizzare pienamente le specificità delle diverse zone viticole trentine.
- **Uso della pergola trentina**, tradizionale sistema che ripara i grappoli dalla luce diretta del sole, favorisce l'arieggiamento naturale dei grappoli a cattura la luce solare che migliora la qualità dell'uva.
- Impiego esclusivo di **barbatelle certificate**.

Cura della vite e dell'uva

- **Produzione integrata**, tecnica agronomica per la difesa dalle avversità con metodi rispettosi dell'ambiente e della salute dei viticoltori, che garantisce la salubrità del prodotto e la qualità delle produzioni.
- **Impiego ridotto** di agrofarmaci.
- **Confusione sessuale**, tecnica di difesa naturale contro gli insetti nocivi (sostitutiva ai trattamenti con i comuni insetticidi).
- **Gestione manuale** dei vigneti.
- **Reimpiego** del materiale di potatura come sostanza organica.
- **Irrigazione a goccia** per ottimizzare uso della risorsa acqua.
- **Tutela della biodiversità** e mantenimento dei muri a secco per offrire riparo alle specie animali e vegetali, attenzione alla maturazione delle essenze, scelta oculata degli agrofarmaci per la salvaguardia degli insetti pronubi.
- **Costante assistenza agronomica** per supportare i viticoltori nella cura della vite e dell'uva.

Vendemmia

- **Raccolta manuale** e selezione dei grappoli.
- **3.000 raccoglitori** provenienti principalmente dalla comunità locale.

In cantina per la riduzione degli impatti ambientali

Conferimento uve

- **Controllo di qualità totale** grazie al catasto sempre aggiornato dell'uva conferita da ogni singolo viticoltore.
- **Vendemmia e selezione manuale** di ogni singolo grappolo.
- **Produzione di alta qualità** grazie al sistema premiante di pagamento della materia prima basato sulla qualità.
- **Controllo analitico e organolettico** di ogni singola partita consegnata.

Dalla lavorazione delle uve al vino

Il pigiato viene inviato alla fase di pressatura (vinificazione in bianco) o direttamente ai fermentini (macerazione a freddo o vinificazione in rosso). A seguire le fasi di fermentazione, macerazione, svinatura, travasi danno alla luce un vino declinato a seconda delle varietà e dei blend garantendo:

- **Efficienza idrica** nelle fasi di pulizia degli impianti.
- Impiego di **detergenti a basso impatto ambientale**.
- **Impianto di depurazione biologico** ad alto rendimento qualitativo, potenziato nel 2019 in efficienza e dimensionamento.
- **Efficienza energetica** (illuminazione naturale in gran parte della cantina, progressiva sostituzione del 100% dei corpi illuminanti a Led con sistema di controllo accensione luci, centrali trattamento aria per condizionamento controllato).
- **Approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili.**
- **Produzione di energia da fonti rinnovabili** 1 impianto fotovoltaico integrato sulle coperture della **"Cittadella del Vino"** (da 386 kWp) 278 pannelli per la produzione di energia solare termica.
- **Riduzione dei rifiuti** - avvio dei raspi a valorizzazione energetica o compostaggio e avvio delle vinacce a distillazione.

Dall'affinamento all'imbottigliamento

- **Adozione di processi fisici/naturali** per la preparazione del vino all'imbottigliamento (stabilizzazione a freddo con recupero delle frigorie, filtrazione a membrana senza l'utilizzo di farine).
- **Recupero e riprocessamento degli scarti di produzione** (avvinamenti, bottiglie difettose, ecc.).
- **Efficienza energetica** grazie all'interramento del 75% degli spazi.
- **Luce naturale** e aria condizionata nei locali destinati all'imbottigliamento per il benessere degli operatori e per il controllo della proliferazione microbica e il contenimento degli insetti.
- **Ottimizzazione delle materie** prime per l'imballaggio.
- **Raccolta differenziata** al 100% del totale dei rifiuti.
- **Le aree verdi** ricoprono circa un terzo della superficie della **"Cittadella del Vino"**.

Da 40 anni un impegno concreto per l'integrazione tra natura e agricoltura

1983/87

Re-introduzione del rame al posto degli antiperonosporici di sintesi (ditiocarbammati), con il beneficio di ridurre l'impiego di fitofarmaci pericolosi, di salvaguardare gli acari utili ed eliminare l'uso degli acaricidi.

1989

Pubblicazione del volume *"Natura e agricoltura, la protezione integrata attraverso la conoscenza e la valorizzazione degli insetti e degli acari utili"* a scopo formativo/informativo sui fitofagi e il loro controllo "naturale", distribuito a tutti i soci.

1990

Il Comitato Vitivinicolo Trentino (oggi Consorzio di Tutela Vini del Trentino), supportato dalla Provincia Autonoma di Trento, istituisce il Protocollo di Autodisciplina per la Produzione Viticola a cui aderiscono i viticoltori e che diviene uno strumento con regole ed indicazioni per praticare una viticoltura "integrata".

1991

Introduzione della pratica della confusione sessuale per la tignoletta (*Lobesia botrana*) su 13,7 ettari nella zona Sottodossi, all'interno dell'abitato di Mezzocorona. Sono coinvolti 55 soci viticoltori di Mezzocorona S.c.a., il tecnico ESAT di zona e l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige. La polverizzazione aziendale trentina, senza il coinvolgimento delle strutture cooperative, impedirebbe l'applicazione di questo metodo.

2000

Pubblicazione del volume dal titolo *"Natura e Agricoltura, la produzione integrata attraverso la conoscenza delle principali malattie fungine del melo e della vite"*, distribuito ai soci sulla conoscenza e il controllo dei funghi patogeni.

2001

Estensione del metodo della confusione sessuale per la tignoletta (*Lobesia botrana*) a tutti i soci di Mezzacorona S.c.a..

2002

Confusione sessuale: introduzione del diffusore doppio valido per due specie di lepidotteri, tignoletta *(Lobesia botrana)* e tignola *(Eupoecilia ambiguella).*

2003

Su tutta la superficie viticola trentina, ben 9700 ettari, viene applicata la confusione sessuale.

2009

Protocollo di Autodisciplina: adozione di criteri per la scelta dei fitofarmaci da impiegare nella viticoltura trentina, rivolti soprattutto alla tutela della salute del viticoltore che svolge un intenso lavoro manuale.

2013

Confusione sessuale: introduzione diffusore triplo per tre specie di lepidotteri, tignoletta *(Lobesia botrana)*, tignola *(Eupoecilia ambiguella)*, ed eulia *(Argyrotaenia ljungiana).*

2016

Tramite il Consorzio di Tutela Vini del Trentino, ottenimento del marchio "Qualità sostenibile" per la produzione di uva in conformità al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).

2017

Viene estesa la confusione sessuale a circa 500 ettari nelle zone di Ala (Vallagarina) ed Arco-Dro (Alto Garda) per la cocciniglia farinosa (*Planococus ficus*) che si diffonde anche in Trentino a seguito dell'innalzamento delle temperature e dei cambiamenti climatici. Ciò avviene grazie alla sperimentazione avviata con successo nelle aziende siciliane del Gruppo Mezzacorona. Nello stesso anno, attraverso il Consorzio di Tutela Vini del Trentino, si ottiene il marchio "Qualità sostenibile" per il vino in conformità al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).

2020

Squadre di agronomi insieme ai soci effettuano controlli territoriali nei vigneti per segnalare le viti colpite da "Flavescenza dorata". Nei due anni sono stati controllati ben 2.325 ettari (quasi il 90% dei vigneti dei soci nei territori da Salorno ad Ala), attività che ha permesso di segnalare quasi 27.000 piante con sintomi da giallumi.

La sostenibilità delle produzioni in Trentino

GRI 304-2

Come confermato dall'analisi di materialità, l'adozione di pratiche agricole sostenibili mediante l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso rischio, sostenendo la ricerca e la sperimentazione applicata, è da sempre un tema prioritario per il Gruppo. Dal 1990 i soci di Mezzacorona S.c.a. aderiscono al **Protocollo di Produzione Integrata** della Provincia Autonoma di Trento, accordo volontario che racchiude criteri di coltivazione rispettosi della vite, dell'ambiente, del viticoltore e del consumatore. Tutti i soci di Mezzacorona S.c.a., tramite il coordinamento del Consorzio di tutela vini del Trentino, hanno ottenuto a partire dal 2016 la **Certificazione ministeriale sulle uve SQNPI** - Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata - attestante che le attività in vigneto rispettano il protocollo. Dal 2017 l'azienda l'ha ottenuta sul vino prodotto: un **esempio unico in Italia** di coordinamento per la produzione di Qualità Integrata Sostenibile di migliaia di agricoltori. L'SQNPI è stato istituito dalla Legge n.4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" e prevede un processo di Certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata territoriale nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati. Il **vino certificato SQNPI** è frutto di numerosi passaggi e controlli lungo tutto il ciclo di produzione, dalla campagna fino alla fase di imbottigliamento. Tra le molteplici verifiche, i responsabili qualità della Cantina accertano e garantiscono la **tracciabilità** a garanzia della provenienza del vino da uve certificate.
Sono i soci viticoltori di Mezzacorona S.c.a. costantemente affiancati e supportati dal qualificato team di **agronomi aziendali**, a prendere le decisioni più idonee per coltivare le uve e prepararle per la vendemmia, poiché conoscono bene le caratteristiche del terreno e la specificità delle diverse zone viticole del territorio: questo garantisce un'ottimale scelta della varietà e la valorizzazione delle aree di coltivazione. Tra le buone pratiche, i soci viticoltori utilizzano barbatelle certificate, nutrono il terreno con sostanze organiche, impiegano la tecnica naturale della confusione sessuale come metodo di controllo dei parassiti dannosi, applicano trappole di monitoraggio, mantengono siepi e muri a secco per dar riparo a varie specie dell'ecosistema, effettuano lo sfalcio con attenzione alla maturazione delle essenze.

La tecnica della "confusione sessuale", un sistema di difesa dinamico

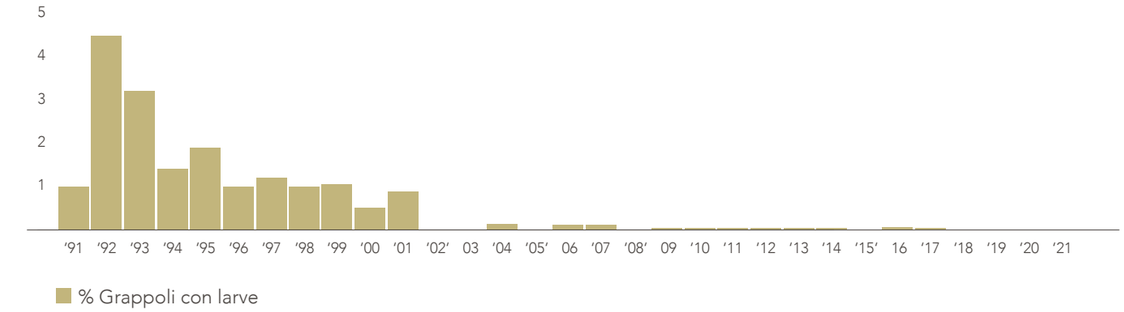
In Trentino nel corso degli anni (dal 1991 al 2021) la tecnica della "confusione sessuale" è stata adattata al variare delle popolazioni delle due tignole (Lobesia botrana e Eupoecilia ambiguella) e alla comparsa dell'eulia (Argyrotaenia ljungiana), un ricamatore che può determinare dei danni anche sulla vite.
Nei primi anni (dal 1991 al 2001) è stato utilizzato il solo feromone per la tignoletta (Lobesia botrana). Alla fine del 2001 è aumentata la presenza di tignola (Eupoecilia ambiguella) e nel 2002 è stato applicato un diffusore che conteneva i feromoni specifici per ambedue le specie. Nel 2003, in collaborazione con la ditta produttrice, è stato creato un diffusore "particolare" per contenere ambedue le specie adattando il dosaggio dei due feromoni alle popolazioni delle due specie. Il diffusore conteneva il 90% della quantità ad ettaro per la tignoletta e solo il 10% per la tignola.
Dal 2002, inoltre, sono state definite le diverse zone di applicazione in base alle densità di popolazione delle due specie:

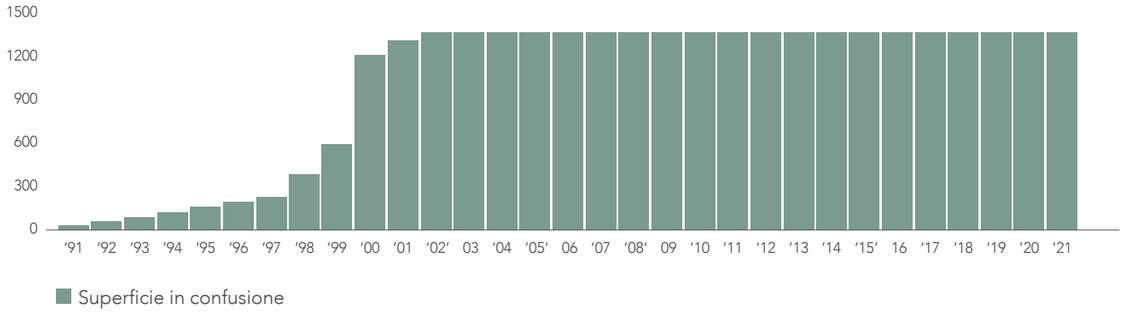
- per le zone di fondovalle e bassa collina, che rappresentano circa il 75% della superficie vitata (7.300 ha) e dove il fitofago principale è la tignoletta, viene consigliato il diffusore doppio con basso contenuto di feromone per tignola. Si è abbassata anche la quantità di dispenser applicata per ettaro (da 500 a 400 per ettaro);
- per le zone di media e alta collina, tipiche per la presenza di ambedue, che rappresentano il rimanente 25% della superficie vitata (2.400 ettari), viene consigliata l'applicazione del diffusore doppio (sia per Lobesia, sia per Eupoecilia) e si utilizzano 500 diffusori per ettaro.

Dal 2013, su circa 3.000 ettari di fondovalle, è stato introdotto un nuovo diffusore per il controllo di un'altra specie: l'eulia (Argyrotaenia ljungiana). Anche in questo caso è stato creato assieme alla ditta produttrice un diffusore "triplo" specifico. La "confusione sessuale", in questi anni di applicazione, ha insegnato che:

- è un metodo di contenimento "territoriale". Maggiore è la superficie su cui viene applicato, migliore è il risultato. Nel grafico a seguire si può apprezzare che con l'aumento della superficie dove viene praticata la "confusione" (zona di Mezzocorona) diminuisce il danno finale sull'uva (% grappoli con larve);
- il metodo mantiene bassa la popolazione. Se si sospende l'applicazione si può osservare ancora l'efficacia per uno o due anni, ma successivamente le tignole crescono e tornano a dar problemi nel vigneto;
- il metodo richiede sempre il controllo in campo per la valutazione dell'efficacia.

I risultati del metodo della confusione sessuale





La tutela della risorsa acqua

GRI 303-1

Per quanto riguarda la gestione della risorsa idrica, il Trentino non risulta essere, fino ad oggi, un'area a stress idrico: il 30% dei vigneti non è coperto da irrigazione, soprattutto nel fondovalle della Valle dell'Adige, dove i terreni sono profondi e scorre il fiume Adige. Per le restanti superfici, il Gruppo Mezzacorona ricorre prevalentemente alla tecnica dell'irrigazione a goccia (56,8%); solo nel 6% dei casi si avvale di impianti a pioggia lenta e nel 7% di impianti microjet (si tratta sempre di microirrigazione).

Tipo	%
Senza irrigazione	29,6
Irrigazione a goccia	56,8
Irrigazione microjet	7,4
Irrigazione a pioggia lenta	6,2

LA FLAVESCENZA DORATA DELLA VITE: UNA MALATTIA DA COMBATTERE IN MODO SISTEMICO E INTEGRATO

La Flavescenza dorata della vite è una malattia epidemica segnalata per la prima volta in Francia negli anni '50. In Italia è stata osservata nell'Oltrepò Pavese sul finire degli anni '60 e oggi è ampiamente diffusa nel Nord Italia ed anche nel territorio trentino. Gli esiti dell'infezione si rivelano generalmente a partire dal mese di luglio sino alla caduta autunnale delle foglie; il sintomo tipico consiste nell'accartocciamento delle foglie verso il basso nonché nella variazione della loro colorazione in rossastra per i vitigni a bacca rossa e in giallastra per quelli a bacca bianca.
Dal 2019 la presenza in Trentino è cresciuta in tutte le zone e per contrastare questa patologia sono in vigore sul territorio provinciale delle misure di lotta obbligatoria, tra le quali figurano il contenimento dell'insetto vettore Scaphoideus titanus e, soprattutto, l'estirpo immediato di tutte le viti che ne manifestano i sintomi e di tutti i vigneti incolti e abbandonati, possibili fonti di inoculo di Flavescenza dorata (Determinazione del Dirigente n. 463 del 10 giugno 2021 e precedenti).
Le esperienze di altre regioni viticole, interessate prima del Trentino dalla problematica, hanno già dimostrato che interventi sul singolo vigneto non hanno effetti duraturi, mentre il contenimento della Flavescenza dorata può essere attuato solo a livello sistemico e integrato. Il Gruppo Mezzacorona, ben consapevole della problematica dei giallumi della vite, ha inviato ai soci fin dal 2019 diverse circolari specifiche di informazione sull'argomento nonché approfondendo l'argomento tecnico su MezzaPagina, periodico rivolto ai soci, dove si ricordava che la Flavescenza dorata era in espansione e precisando specificamente le linee generali per il suo contenimento: controllo dei propri vigneti, eliminazione delle piante sintomatiche e difesa dalla cicalina responsabile della sua diffusione.
Dal 2020 il Consorzio Vini del Trentino ha attivato un progetto in collaborazione con la Fondazione E. Mach con l'obiettivo di controllare tutta la superficie vitata provinciale nell'arco di tre anni, ottenere indicazioni sulla diffusione del fitoplasma sul territorio ed estirpare le viti sintomatiche. Nel corso del 2021, il Consiglio d'Amministrazione del Gruppo Mezzacorona ha seguito costantemente l'evolversi della situazione ed ha deciso di imprimere un'ulteriore accelerazione ai controlli affiancando a proprie spese, all'encomiabile lavoro del Consorzio di Tutela Vini del Trentino, una squadra di tecnici dedicata specificamente al monitoraggio dei vigneti dei soci. Nei due anni sono stati controllati ben 2.325 ettari (quasi il 90% dei vigneti dei soci nei vari territori da Salorno ad Ala) consentendo la segnalazione di quasi 27.000 piante con sintomi da giallumi.

Il Gruppo Mezzacorona e la collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini del Trentino

Il Gruppo Mezzacorona è membro del Consorzio di Tutela Vini del Trentino, ente riconosciuto con decreto del 9 ottobre 2012 e ss.mm. dal MIPAAF, che lo incarica di svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore, curando gli interessi relativi alle DOC Trentino, Trento, Teroldego Rotaliano, Casteller, Valdadige e le IGT Vigneti delle Dolomiti e Vallagarina. Il Gruppo è parte attiva del Consiglio di Amministrazione e delle Commissioni tecniche, tra cui la Commissione fitofarmaci, con lo scopo di individuare le scelte agronomiche e di difesa in base a quanto indicato dal **Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari** (PAN), in linea con quanto indicato dalla strategia della Farm to Fork e da quella sulla Biodiversità Ue che annoverano tra i loro obiettivi la riduzione del 50% dell'uso dei fitosanitari entro il 2030.

A supporto della Commissione opera il **gruppo di tossicologia del Centro di Riferimento per la Medicina di Genere dell'ISS** che dal 2011 collabora con il Consorzio Vini del Trentino per una viticoltura salubre e sostenibile contribuendo attivamente, mediante progetti di ricerca e formazione, alla realizzazione sul territorio del Piano d'Azione Nazionale.

Annualmente la **Commissione tecnica Fitofarmaci**, a cui partecipano anche gli agronomi del Gruppo Mezzacorona, indica i principi attivi utilizzabili in agricoltura con alto, medio e basso margine di sicurezza ponendo grande attenzione alla difesa delle produzioni con l'obiettivo di individuare le migliori scelte per un'agricoltura sostenibile per l'uomo, la natura e le avversità che incontra la crescita delle uve nel territorio montano. Dal 2015 il Gruppo Mezzacorona sostiene attivamente il progetto SQNPI, Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata, di cui è stato tra i primissimi sostenitori in Italia, contribuendo alla creazione di un coordinamento operativo in capo al Consorzio Vini del Trentino che agisce in nome e per conto dei soci viticoltori per il controllo del rispetto dei requisiti della produzione integrata di tutti i soci. Ciò avviene mediante verifiche in campo e relative analisi. Il Consorzio di Tutela Vini del Trentino rappresenta un unicum a livello nazionale nella gestione della **Certificazione SQNPI** per l'elevato numero di adesioni e Certificazioni ottenute e per il modello unitario che esso rappresenta, con 4.500 viticoltori impegnati al miglioramento qualitativo e sostenibile della produzione delle uve.

La sostenibilità delle produzioni in Sicilia

GRI 303-1
GRI 303-3
GRI 304-2

Il favorevole clima in Sicilia agevola la sostenibilità in viticoltura; anche per questo, fin dai primi impianti di vigneti nelle tenute siciliane Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l., l'attenzione all'ambiente e alla qualità delle coltivazioni ha spinto il Gruppo Mezzacorona a ridurre al minimo i trattamenti di natura chimica utilizzando tecniche alternative, quali il corretto uso di rame e zolfo, ammessi anche nelle coltivazioni biologiche, e introducendo pratiche positive già sperimentate in Trentino, come la **confusione sessuale** (il 100% delle superfici viticole delle due aziende applica questo metodo sia per la Lobesia botrana che per il Planococcus ficus). Nel complesso, le scelte intraprese nelle due tenute siciliane hanno comportato un **minor impatto degli agrofarmaci**, a testimonianza dei principi e delle tecniche agricole sostenibili costantemente messe in atto, grazie alla riduzione degli insetticidi di sintesi utilizzati nel vigneto, il cui impiego nell'ultimo biennio risulta azzerato. Sono inoltre stati **eliminati completamente gli erbicidi** e sostituiti con il diserbo meccanico. Tale risultato è stato possibile anche grazie alla progressiva introduzione della confusione sessuale per il controllo della cocciniglia farinosa (Planococcus ficus) su tutte le superfici. Per quanto riguarda la protezione della sostanza organica del terreno sono stati introdotti concimi organici a basso titolo di azoto, meno impattanti anche se impiegati in quantità superiori. Stessa cosa per la difesa fitosanitaria dove è stato aumentato l'uso dello zolfo, prodotto con impatto molto basso.

Le Certificazioni VIVA e SOStain Sicilia

L'impegno del Gruppo Mezzacorona per la sostenibilità in Sicilia si è concretizzato nella recente adesione e ottenimento delle Certificazioni VIVA e SOStain Sicilia. La Certificazione VIVA, ottenuta dalla subholding Nosio S.p.A. e dall'azienda Solsicano S.a.r.l in qualità di organizzatore, comporta l'analisi dell'impatto ambientale del ciclo di vita del prodotto e della produzione aziendale attraverso l'utilizzo degli indicatori: aria (impronta climatica), acqua (impronta idrica), territorio (sostenibilità sociale ed economica) e vigneto (gestione agronomica del vigneto). Gli indicatori, dove applicabili, sono elaborati sulla base dei principali standard e norme internazionali relative all'impronta ambientale e la metodologia di calcolo è descritta nei disciplinari tecnici.
Per le produzioni siciliane, inoltre, Nosio S.p.A. ha ottenuto la Certificazione SOStain Sicilia, iniziativa promossa dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e Assovini Sicilia, che si basa su alcuni requisiti base, quali gestione del vigneto, divieto di diserbo chimico, tutela della biodiversità, utilizzo di materiali eco-compatibili, impiego di materie prime locali, utilizzo degli indicatori VIVA, limite al contenuto dei residui nei vini.

L'efficienza idrica

Nella gestione dei vigneti sia presso Solsicano S.a.r.l. che presso Villa Albius S.a.r.l. e nel processo di trasformazione dell'uva, l'ottimizzazione della risorsa idrica e il contenimento del suo consumo sono aspetti strategici fin dall'avvio del progetto di ristrutturazione delle tenute siciliane che ha avuto inizio già nel 2001. Tale tematica ha assunto un ruolo sempre più importante anche considerando l'aumento della frequenza dei fenomeni collegati ai cambiamenti climatici registrati negli ultimi anni. A seguito della sperimentazione avviata con successo nel 2016, l'irrigazione dei vigneti, in misura sempre crescente dove possibile, è gestita con la subirrigazione, tecnica che consente di irrigare direttamente le radici delle piante minimizzando i consumi idrici dovuti ad evaporazione. A Villa Albius il **92,4% dei vigneti viene gestito in subirrigazione** e anche nell'azienda siciliana Solsicano si stanno convertendo gli impianti di irrigazione a goccia in subirrigazione, laddove le caratteristiche geomorfologiche del terreno lo consentono.
Il **consumo medio di acqua irrigua** per i vigneti, costantemente monitorato, è pari a 1.430 mc/ettaro nel 2021 presso Villa Albius S.a.r.l., un valore pressoché stabile nell'ultimo triennio, mentre presso Solsicano S.a.r.l. è in diminuzione con un valore pari a 970 mc/ettaro nello stesso anno, in aumento rispetto ai valori registrati nel 2019 e 2020. I consumi idrici sono costantemente monitorati e il loro contenimento è frutto dei progressivi investimenti messi in atto dal Gruppo. Nel considerare i consumi idrici in Sicilia è importante tenere presente l'andamento meteorologico annuale e le precipitazioni piovose, differenti nelle aree geografiche dove sono situate le due aziende e variabili di anno in anno. Al fine di ottimizzare il consumo di risorsa idrica, tema di fondamentale importanza in un territorio ad alto stress idrico, il Gruppo ha investito, a partire dal 2001, nei seguenti progetti:

- realizzazione e manutenzione di **9 laghi artificiali** della capacità di contenimento di 1 milione di metri cubi d'acqua. Tale intervento ha previsto la nuova impermeabilizzazione dei bacini di accumulo dell'acqua piovana, dell'acqua di pozzo, dell'acqua proveniente dall'impianto di dissalazione di Villa Albius, il recupero della sorgente presso Solsicano del residuo dell'acqua proveniente dal consorzio irriguo locale;
- installazione di **impianti di irrigazione a goccia** ad alto risparmio idrico. Presso Villa Albius S.a.r.l. è stato possibile installare nei vigneti il 92,4% impianti di sub-irrigazione, mentre presso Solsicano S.a.r.l. il 4%, in progressivo incremento raggiungendo il 9 % entro il 2022 e il 15% nel 2023. La conformità del terreno di quest'ultima azienda ne impedisce la facile installazione, motivo anche della maggiore tempistica necessaria. La tecnica della sub-irrigazione, prevedendo l'installazione sotto la superficie del terreno, consente una risposta vegetativa della vite maggiormente equilibrata ed una migliore efficienza del processo in quanto l'acqua viene dosata in prossimità dell'apparato radicale riducendo gli sprechi per evaporazione su foglie e terreno (si stima un fabbisogno ridotto del 25%). Inoltre, la vita media dell'impianto si allunga perché è meno esposto agli agenti atmosferici e meno soggetto a tagli e rotture con mezzi meccanici o forbici durante le operazioni colturali;
- sostituzione delle dorsali degli impianti di irrigazione con nuove tubazioni in PEAD;
- manutenzione dei pozzi interni e installazione di nuove pompe più efficienti;
- installazione presso Villa Albius e Solsicano di un impianto di depurazione con membrane di microfiltrazione con autorizzazione allo scarico in acque superficiali e desalinizzatore, al fine di consentire il riutilizzo del refluo in uscita dall'impianto a scopi irrigui.

Inoltre, al fine di diminuire il fabbisogno di acque ad uso civile e la domanda idrica all'acquedotto pubblico, il Gruppo ha investito:

- nell'installazione di un **dissalatore interno** e di un sistema di debatterizzazione UV presso Villa Albius, al fine di garantire una produzione continua di acqua adatta al consumo umano;
- nella **Certificazione di potabilità** dell'acqua di pozzo presso Solsicano, garantendo un monitoraggio continuo sia da parte del laboratorio interno che del laboratorio esterno accreditato;
- nella progettazione di un nuovo impianto di dissalazione presso Villa Albius con una potenzialità doppia rispetto a quello esistente, per incrementare la capacità di riutilizzo delle acque di pozzo, che hanno una elevata salinità per la vicinanza al mare. La realizzazione del progetto è oggetto di attente valutazioni da parte del Gruppo.

L'eccellenza nel processo di produzione

Il processo produttivo del Gruppo Mezzacorona prende origine dalla **coltivazione del vigneto** a cura dei soci a cui segue la **trasformazione dell'uva e la lavorazione e l'imbottigliamento** del vino negli stabilimenti presso la Cittadella del Vino.
Nel vigneto le operazioni sono fatte manualmente da parte dei soci di Mezzacorona S.c.a., aziende agricole a conduzione familiare; per questo un'attività molto impegnativa come la vendemmia diventa un'attività corale grazie alla collaborazione di circa 3.000 raccoglitori. **L'allevamento della vite** tramite la pergola trentina è l'emblema della tradizione che guarda al futuro. In collina viene impiegata la pergola semplice e nel fondovalle la pergola doppia: si tratta di una struttura abbastanza complessa composta da pali di testata e pali intermedi in cemento e da una struttura portante inclinata con cantinelle in legno e fili in ferro zincato. La pergola ha il pregio di avere una parete fogliare inclinata e ben espansa che permette un'ottima captazione della luce, paragonabile a un pannello fotovoltaico, che la trasforma in energia elettrica: la pergola incamera la luce e la trasforma in zuccheri e in tutta una serie di altre sostanze indispensabili per la qualità finale dell'uva. Un altro vantaggio della pergola è la protezione dei grappoli dall'impatto dei raggi solari. Infatti, con le ultime vendemmie sempre più anticipate, c'è il rischio che i grappoli si scottino e perdano di qualità; invece con la pergola la copertura fogliare protegge i grappoli e ne permette un'ottima maturazione.

Metodo di produzione passo dopo passo

TRASPORTO DELLE UVE DA PARTE DEI SOCI PRODUTTORI

L'uva raccolta viene trasportata verso i centri di pigiatura dove, negli spazi dedicati al conferimento, viene controllata per integrità e stato sanitario, parametri fondamentali per la valutazione della qualità, unitamente alla determinazione del contenuto zuccherino.

PIGIATURA

L'uva, con l'ausilio di una coclea, è portata alla tramoggia della pigiatrice. In questa fase la diraspatrice elimina i raspi, mentre il pigiato è avviato nei fermentini (vinificazione in rosso) o nelle presse (vinificazione in bianco) mediante una pompa.

VINIFICAZIONE "IN BIANCO"

Per i vini bianchi dopo la pressatura si effettua la pulizia del mosto per diminuire la frazione solida in esso contenuta. Tale operazione viene effettuata attraverso diverse scelte quali la decantazione statica, la flottazione, la filtrazione sottovuoto, la centrifugazione e, se necessario per contrastare l'avvio della fermentazione alcolica, si effettua la refrigerazione per abbassare la temperatura del mosto. Il mosto limpido viene quindi inoculato con i lieviti selezionati per avviare la fermentazione che si svolge a temperatura controllata di 18-20°C per circa 10-15 giorni. Al termine della fermentazione si effettua il travaso o la colmatura del serbatoio in modo da minimizzare il contatto con l'aria. Il vino viene affinato a contatto con i propri lieviti fino al momento del blend e la successiva preparazione per l'imbottigliamento.

VINIFICAZIONE "IN ROSSO"

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE

L'uva subisce la fermentazione alcolica e attraverso il processo di macerazione delle bucce, la frazione liquida si arricchisce delle sostanze in esse contenute. La fermentazione alcolica grazie all'azione dei lieviti porta alla formazione di alcol, anidride carbonica ed altri prodotti secondari, degradando gli zuccheri presenti nel mosto. Durante la fermentazione sono eseguiti i rimontaggi per favorire la dissoluzione delle sostanze contenute nelle bucce; tali operazioni sono eseguite con l'ausilio di pompe e con frequenza stabilita secondo i risultati che si desidera ottenere e secondo le caratteristiche delle uve.

SVINATURA E PRESSATURA

Mediante la svinatura si procede alla separazione della frazione liquida dalle parti solide a cui segue l'estrazione delle vinacce. Le vinacce rimanenti vengono avviate alla distillazione.

TRAVASI

A seguito delle operazioni di svinatura e pressatura il prodotto, particolarmente torbido, è stoccato nei serbatoi destinati al contenimento nell'attesa dell'iniziale separazione della frazione più grossolana delle fecce dalla frazione liquida. Le operazioni di travaso possono essere ripetute più volte a seconda del grado di limpidezza desiderato.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Questa fase avviene solitamente dopo la fermentazione alcolica e abbassa naturalmente l'acidità del vino.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

La conduzione e la gestione di questa operazione deve tenere conto di molteplici variabili che ne condizionano sia l'effettuazione sia i risultati come il prodotto di partenza ma anche quello che si vuole ottenere, i tempi e la tipologia di contenitore impiegato.

Il completamento di queste fasi porta all'ottenimento del vino a cui segue una sua stabilizzazione e preparazione per le operazioni di imbottigliamento. Sono molteplici i passaggi del vino prima di giungere nella bottiglia: essi iniziano con la refrigerazione, la filtrazione per finire con la stabilizzazione del prodotto dal punto di vista microbiologico attraverso la microfiltrazione. L'imbottigliamento realizzato infine nelle diverse linee produttive presenti nello stabilimento prevede tutte quelle operazioni atte a garantire l'assoluta integrità del confezionamento del vino. Dettagliate procedure operative descrivono il lavaggio delle nuove bottiglie per poi effettuare il riempimento, la tappatura e/o la capsulatura, se prevista. Il passaggio successivo agisce direttamente sulla bottiglia tramite l'etichettatura, la codifica, l'incartonamento e l'immagazzinamento del prodotto finito pronto per essere immesso sul mercato.

Il progetto “Musivum”, maestria enologica

“Musivum”, Mosaico, è un progetto di eccellenza che nasce dalla volontà del Gruppo Mezzacorona di valorizzare il ricchissimo patrimonio viticolo che possiede, composto da un vero e proprio **mosaico di vigneti e di viticoltori**. “Musivum” è un progetto territoriale che coinvolge tutte le aree viticole del Trentino ove operano i soci della cooperativa: i vigneti si estendono in Piana Rotaliana, nelle colline di Faedo, Sorni e Pressano, in Val di Cembra ad Ala e nella Bassa Atesina. Come vere pietre preziose, incastonati nel tessuto viticolo, in questo territorio sono coltivati vigneti che per posizione, terreno, gestione dei viticoltori hanno **qualità originali e rare**. Nei vigneti la lavorazione è diversa dal resto della produzione e la qualità dei vini è caratterizzata dalla migliore tradizione Mezzacorona, accompagnata dall’unicità e dall’originalità del prodotto, grazie al più stretto legame con i vigneti di origine delle uve. Le peculiarità dei prodotti enologici realizzati si fondano su un asse molto forte che riguarda le specificità del vigneto, le modalità di coltivazione attuate dal viticoltore, l’assistenza tecnica degli agronomi e degli enologi e la custodia presso il **caveau storico dei vini**. Il vero valore aggiunto è racchiuso nelle bottiglie prodotte ogni anno, uniche e inconfondibili, frutto di un accurato rapporto tra uomo, viticoltura e territorio.

“Musivum” è un **progetto di qualità dei soci** avviato nel 2015 con il coinvolgimento di 50 soci; negli anni è stato esteso a tutte le varietà principali: Teroldego Rotaliano, Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer e Marzemino. Il progetto richiede un’attenta selezione dei vigneti, dei veri e propri “cru”, dove le lavorazioni sono ancora più meticolose: i viticoltori garantiscono la stessa epoca di maturazione dei vigneti, la disponibilità a raccogliere nel momento giusto e con le modalità indicate dai tecnici, il tutto per ottenere la massima qualità. A giugno 2019 sono state lanciate, in tiratura limitata, le prime due varietà di Pinot Grigio e di Müller Thurgau. Successivamente è stato presentato lo Chardonnay prodotto dai soci della Cantina partner di Salorno, la Kellerei Salurn; il 2020 ha visto il lancio della quarta proposta, il Gewürztraminer Trentino Superiore Doc. Nel 2022 il progetto “Musivum” si è arricchito di due nuovi gioielli: il Marzemino lanciato dalla Cantina di Ala, anch’essa partner del Gruppo, ed il Teroldego Rotaliano il principe dei vini trentini.

4. Produzione e consumo responsabili

Quello che si nota, da subito lavorando nel Gruppo, è che i soci, i dipendenti e in genere chi abita questi territori, hanno chiaro il concetto che quel che immettono nell'ambiente poi lo respirano e lo ritrovano nella vita quotidiana.
La conformazione stessa del territorio antropizzato forse, così ristretto e concentrato nelle vallate, rende evidente questa consequenzialità.

Gli investimenti ambientali

GRI 203-1

L'attenzione del Gruppo Mezzacorona alla produzione e al consumo responsabile riguarda tutta la filiera produttiva, "dalla terra alla bottiglia", con importanti investimenti tesi alla riduzione degli impatti ambientali, che in 26 anni superano i **18 milioni di euro**. Anche nel biennio 2020-2021 sono stati realizzati importanti investimenti, tra i quali il completamento del potenziamento del **depuratore di Mezzacorona** (presso il quale sono state installate delle membrane che permettono di ottenere un'elevata qualità delle acque in uscita) e l'ammodernamento del **depuratore di Arco**; la sostituzione di lampade tradizionali con lampade a LED in altri stabilimenti; l'installazione di un nuovo macchinario per il lavaggio automatico dei cassoni presso Mezzacorona, con una conseguente riduzione dei consumi idrici; la realizzazione di un sistema di raffreddamento dei fermentini con recupero idrico e riciclo in acque bianche; la predisposizione di un nuovo impianto di condizionamento presso la Cantina di Arco; l'installazione di una nuova centrale frigo presso l'ex sede di Mezzacorona con impianti frigoriferi più efficienti e, soprattutto, l'utilizzo di un gas refrigerante molto meno impattante in termini di *Global warming potentia*l (GWP).

Investimenti ambientali per anno e tipologia

1995-2021	Ammodernamento e ampliamento depuratori presso il sito produttivo di Mezzocorona, il Centro di raccolta di Arco e le aziende Solsicano S.a.r.l, Villa Albius S.a.r.l	€ 6.630.702
2002-2021	Ammodernamento e sostituzione impianti idrici di irrigazione e dissalazione acque presso le aziende Solsicano S.a.r.l, Villa Albius S.a.r.l	€ 4.521.968
2005-2019	Installazione impianti fotovoltaici e solari termici del sito produttivo di Mezzocorona e le aziende Solsicano S.a.r.l, Villa Albius S.a.r.l	€ 5.166.043
2017-2021	Ammodernamento e installazione impianti e celle frigorifere per il comparto vino e mele presso la Cittadella del Vino	€ 1.575.987
2018-2021	Acquisto mezzi ibridi/elettrici	€ 54.800
2019	Sostituzione illuminazione con luci a LED del sito produttivo di Mezzocorona	€ 56.903
2020-2021	Installazione macchinario per lavaggio automatico cassoni, per la riduzione dei consumi idrici e la raccolta scarichi del sito produttivo di Mezzocorona	€ 364.193
2018-2021	Efficientamento degli impianti di refrigerazione, termici, di condizionamento e distribuzione aria del sito produttivo di Mezzocorona e l'azienda Villa Albius S.a.r.l.	€ 244.750
TOTALE		**€ 18.615.347**

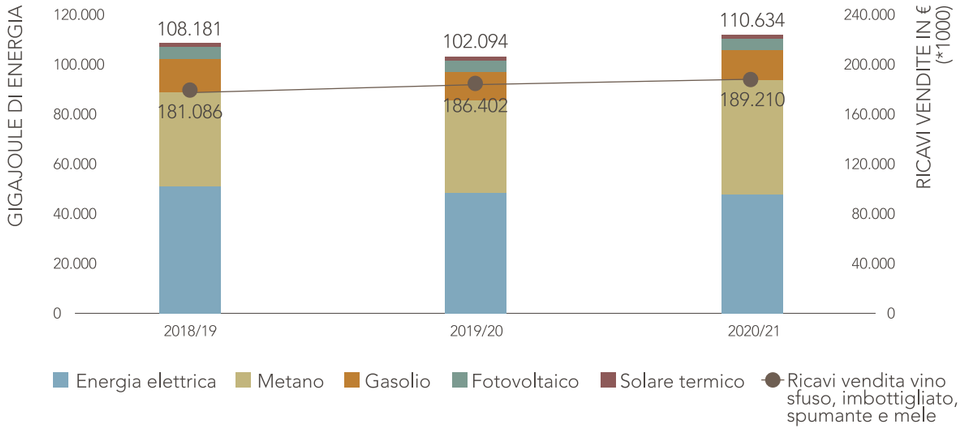
La gestione della risorsa energetica

GRI 302-1
GRI 302-4

I consumi energetici del Gruppo Mezzacorona sono relativi all'approvvigionamento di energia elettrica, metano e gasolio. L'energia elettrica è impiegata per l'illuminazione e la climatizzazione estiva di uffici e stabilimenti e per il funzionamento di macchine e impianti di trasformazione nella vinificazione e nell'imbottigliamento, nonché per la conservazione ed il confezionamento delle mele; il metano è utilizzato per la produzione di acqua calda, per il riscaldamento degli ambienti di lavoro, di acqua calda sanitaria e di vapore per la sanitizzazione delle bottiglie e per alcuni altri processi, mentre il gasolio viene usato per la movimentazione del parco mezzi e per la logistica interna, nonché per le fasi di coltivazione presso le due aziende siciliane. Il fabbisogno energetico è ottimizzato grazie alle caratteristiche stesse della Cittadella del Vino, realizzata con **interramento del 75%** della cantina per ottenere temperature e grado di umidità adeguati; con sfruttamento dell'**illuminazione naturale** negli uffici per ridurre l'utilizzo di luci artificiali, il cui consumo è comunque efficientato attraverso la scelta di **plafoniere a LED** per le nuove installazioni; con pellicole solari apposte sulle finestre per ottimizzare l'isolamento termico; con centrali di trattamento dell'aria per il controllo del condizionamento. Le diagnosi energetiche effettuate in ottemperanza del D. Lgs. 102/2014 sono la base per un processo di miglioramento continuo nell'uso dell'energia. Inoltre, i costanti investimenti ambientali messi in atto dal Gruppo presso tutte le proprie sedi sono finalizzati ad incrementare l'efficientamento energetico e a ridurre il fabbisogno complessivamente necessario per lo svolgimento delle attività del Gruppo.
La domanda totale di energia nelle ultime tre annate agrarie risulta leggermente in aumento (+2,3% rispetto al 2018/19). Le variazioni nella domanda sono imputabili principalmente a fattori annuali legati alla produzione e alla quantità di uva e mele gestite, oltre ai fattori metereologici che influiscono sul lavoro delle macchine termiche nelle fasi di conservazione e di affinamento della materia prima. Inoltre, negli ultimi anni gli investimenti realizzati hanno determinato importanti miglioramenti dal punto di vista ambientale nel suo complesso, che in alcuni casi hanno determinato un incremento del fabbisogno energetico. Ad esempio, il potenziamento del depuratore di Mezzacorona e l'ammodernamento di quello di Arco, volti a generare un incremento della capacità di depurazione e della qualità delle acque in uscita, ha nel contempo richiesto l'installazione di ulteriori pompe per il funzionamento degli impianti e, pertanto, un maggior consumo di energia.

Consumo di energia Gruppo Mezzacorona per fonte (GJ)

	2018/19[4]	2019/20	2020/21	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Energia elettrica	**47.792**	**45.059**	**49.439**	**9,7%**
Metano	43.136	39.441	44.507	12,8%
Gasolio	11.032	11.591	10.436	-10,0%
Fotovoltaico	4.567	4.361	4.587	5,2%
Solare termico	1.654	1.642	1.665	1,4%
TOTALE ENERGIA CONSUMATA	**108.181**	**102.094**	**110.634**	**8,4%**



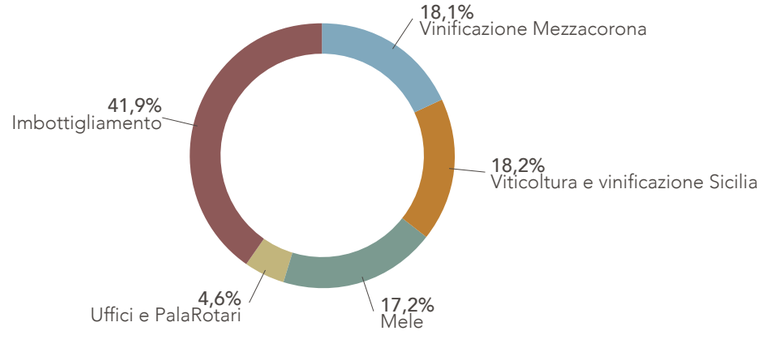
[4] Il consumo di energia relativo al 2018/19 differisce da quanto riportato nel precedente Bilancio di Sostenibilità, ed è stato integrato con ulteriori due voci di consumo di energia elettrica (presso Solsicano S.a.r.l. e Nosio S.p.A.) e di metano (presso la Cittadella del Vino).

Considerando l'ultimo anno 2020/21, il consumo di energia del Gruppo è relativo per la maggior parte ad **energia elettrica e metano**, per un ammontare complessivo dell'85% rispetto al totale (rispettivamente 45% e 40%). Tuttavia, come emerso dalla matrice di materialità, dare continuità all'**efficientamento energetico**, al consumo e alla produzione di energia rinnovabile è un tema prioritario per il Gruppo: circa la metà del consumo energetico totale è riferibile, direttamente ed indirettamente, a fonti rinnovabili: sia in Trentino-Alto Adige che in Sicilia, infatti, il fornitore di energia elettrica **Dolomiti Energia S.p.A.** fornisce al Gruppo energia elettrica proveniente al 100% da fonti rinnovabili. Come ulteriore impegno, a partire dal 1° agosto 2018, il Gruppo ha sottoscritto con il fornitore un contratto che prevede l'annullamento presso il Gestore dei Servizi Energetici (GSE) delle Garanzie di Origine (GO), una Certificazione elettronica che attesta l'origine rinnovabile delle fonti utilizzate per la produzione dell'energia fornita. Inoltre, il Gruppo Mezzacorona integra la quota di approvvigionamento energetico da energie rinnovabili attraverso il consumo di energia autoprodotta da solare termico e da fotovoltaico per quasi il 6% del fabbisogno totale. Il restante fabbisogno energetico è rappresentato per il 9% da gasolio per autotrazione, riferibile per il 75% alle attività vitivinicole svolte in Sicilia.

I consumi energetici per le produzioni

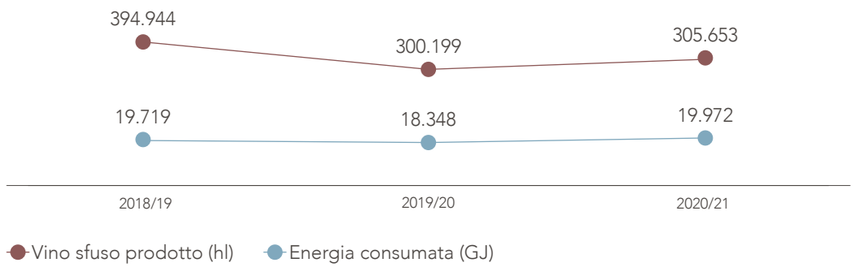
L'attività del Gruppo maggiormente energivora è quella legata alla **fase di imbottigliamento**, che richiede il 41,9% dell'energia totale. Le fasi di viticoltura e vinificazione in Sicilia, quella di vinificazione a Mezzocorona e le attività connesse alla selezione, confezionamento e frigo-conservazione a bassa temperatura ed atmosfera controllata delle mele sono responsabili ciascuna di circa un quinto dei consumi, rispettivamente il 18,2%, il 18,1% e il 17,2%. Marginale è la restante quota (4,6%) correlata alle attività associate agli uffici e al PalaRotari.

Consumo di energia Gruppo Mezzacorona per attività (GJ) 2020/2021



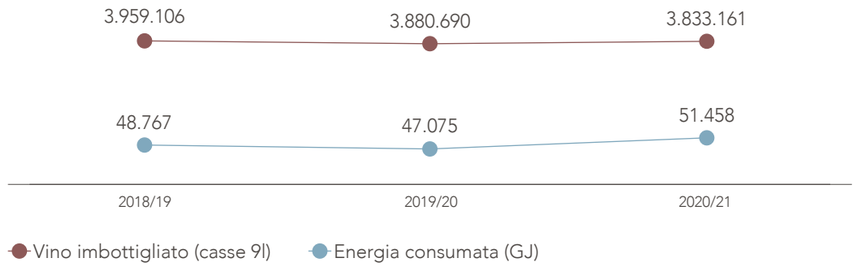
Analizzando il consumo di energia associato alle attività specifiche della Cittadella del Vino in cui sono rendicontate le società Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A., nell'ultimo triennio esso risulta **lineare e stabile** rispetto ai consumi registrati nel periodo precedente. In Mezzacorona S.c.a. avviene la maggior parte del processo di vinificazione e per il 69,3% i consumi si riferiscono ad energia elettrica, il cui fabbisogno è leggermente incrementato negli ultimi anni anche a fronte degli investimenti fatti dal Gruppo, come l'installazione di ulteriori 3 prese a supporto della fase di vinificazione, il potenziamento del depuratore e l'installazione di un impianto di recupero dell'acqua di raffreddamento dei fermentini. Nel complesso l'energia è utilizzata per la quota maggiore presso la Cantina di vinificazione e conferimento, a cui segue la Cantina dello spumante Rotari Trentodoc e la Cantina "ex sede" in cui viene svolta una parte dell'affinamento e dello stoccaggio del vino.

Mezzacorona S.c.a.
Consumi energetici per la vinificazione



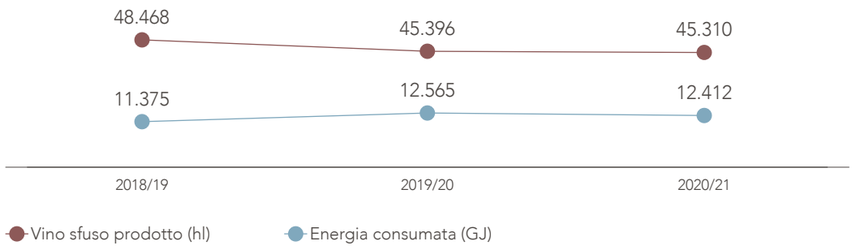
Le attività di imbottigliamento a carico di Nosio S.p.A. richiedono in prevalenza l'impiego di metano (65%) per il riscaldamento degli ambienti di lavoro, di acqua calda sanitaria e di vapore per la sterilizzazione delle bottiglie e per alcuni altri processi relativi alle fasi di imbottigliamento e stoccaggio.

Nosio S.p.A.
Consumi energetici per l'imbottigliamento



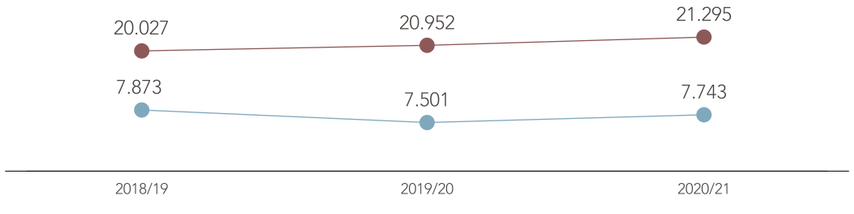
Anche le performance energetiche delle aziende siciliane risultano in leggero aumento ma stabili rispetto ai volumi produttivi. Sia Solsicano che Villa Albius si caratterizzano tuttavia per un peso differente delle varie fonti all'interno del dato totale di energia consumata: la quota maggiore è infatti rappresentata dal gasolio (rispettivamente 33,8% e 42,6%), utilizzato principalmente per la fase di coltivazione, che nelle aziende siciliane è svolta con mezzi aziendali in modo automatizzato. Per Villa Albius, dove non è presente un impianto termico a metano, la quota di gasolio destinata ad uso agricolo è pari all'84,8%, mentre marginale risulta essere l'uso industriale, per i trasporti e per il funzionamento del gruppo elettrogeno. Rilevante presso Villa Albius è inoltre il peso dell'energia fotovoltaica prodotta e autoconsumata (13,7%), mentre la restante quota si riferisce all'energia elettrica (40,8%) e al solare termico (2,9%).

Villa Albius S.a.r.l.
Consumi energetici per la vinificazione



Presso Solsicano S.a.r.l., la quota di energia rinnovabile autoprodotta si attesta al 10,4% (7,8% da fotovoltaico e 2,6% da solare termico), mentre il consumo di energia elettrica e di metano è stato rispettivamente pari al 30,4% e al 25,4%. Anche presso Solsicano S.a.r.l. il gasolio è stato utilizzato principalmente ad uso agricolo (82,3%), con i restanti impieghi che hanno avuto un peso marginale.

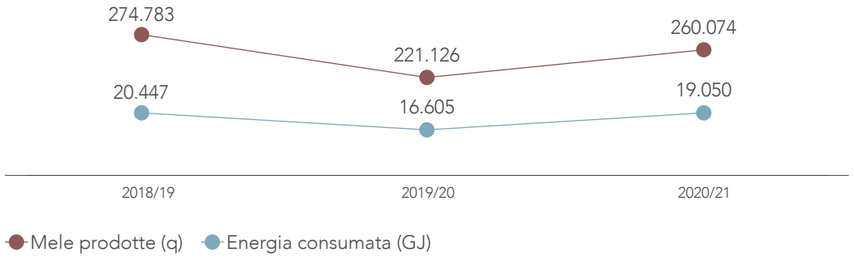
Solsicano S.a.r.l.
Consumi energetici per la vinificazione



Presso il magazzino ortofrutticolo Valentina il consumo di energia nel 2020/21 ha avuto un incremento del 14,7% rispetto al 2019/20, ma risulta in diminuzione del 6,8% rispetto al 2018/19. La motivazione è da ricercarsi nel minor quantitativo di mele conferite e gestite nel 2019/20, che hanno determinato una conseguente diminuzione dei consumi di energia.

La fonte di maggior consumo è l'energia elettrica, per una quota pari al 73,2% nel 2020/21, utilizzata principalmente per le attività di lavorazione, frigo-conservazione e confezionamento delle mele. Di minor rilievo il consumo di metano, di gasolio per i mezzi aziendali e di energia fotovoltaica autoconsumata.

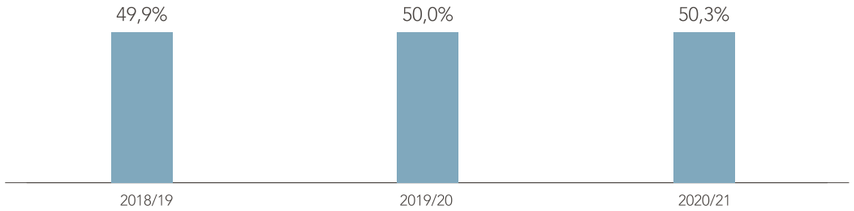
Consorzio Valentina
Consumi energetici per la selezione e la frigoconservazione delle mele



L'energia rinnovabile

La percentuale di utilizzo di energia rinnovabile rispetto al fabbisogno totale è stabile nel triennio, principalmente grazie alla scelta di fornirsi di energia elettrica in possesso di certificati di Garanzia di Origine (GO). Complessivamente il 50,3% dell'energia consumata proviene da fonti rinnovabili, con l'energia prodotta e autoconsumata attraverso gli impianti fotovoltaici e solari termici che rappresenta una quota del 5,7% nel 2020/21.

Gruppo Mezzacorona
Utilizzo di energia rinnovabile sul totale (%)



Fotovoltaico

Il Gruppo possiede in totale **6 impianti fotovoltaici**: due in Trentino-Alto Adige e quattro in Sicilia. In Trentino-Alto Adige, un impianto presso la Cittadella del Vino (383 kWp, integrato sul tetto) e uno sulla copertura dello stabilimento del Consorzio Valentina (301 kWp, integrato sul tetto); in Sicilia, un impianto presso Solsicano (198 kWp, integrato sul tetto) e tre presso Villa Albius (due impianti a terra, rispettivamente di 148,5 kWp e 396 kWp, ed un impianto ad inseguimento solare di 49 kWp). In termini di produzione di energia fotovoltaica, complessivamente nel 2020/21 è stata registrata una produzione in linea con quelle degli anni precedenti: nel complesso i 6 impianti fotovoltaici installati hanno generato nel 2020/21 una quantità di **energia rinnovabile pari di 1.726 MWh**: il quantitativo sufficiente, per esempio, a soddisfare la domanda annua di energia[5] di circa 640 famiglie.

Solare termico

Nel 2007 il Gruppo Mezzacorona ha installato sulla struttura della Cantina di vinificazione di Arco un impianto solare termico da 18 pannelli e, nel 2010, altri 216 sugli stabilimenti produttivi della Cittadella del Vino. Gli interventi si sono resi necessari per la produzione di acqua calda sanitaria per le fasi di lavaggio e sanitizzazione degli impianti, oltre che per il supporto alle macchine lavabottiglie a caldo. I due impianti solari termici, complessivamente, garantiscono una produzione media giornaliera di quasi **45.000 litri di acqua a 45°C**.

In Sicilia, i due impianti solari termici installati presso Villa Albius nel 2005 e presso Solsicano nel 2008 dispongono della stessa tipologia di pannello, ma si differenziano per dimensione: il primo è composto da 28 pannelli, il secondo da 16, per una produzione media giornaliera rispettivamente di 8.000 e 5.000 litri di acqua a 45°C. Nel complesso, i quattro impianti solari termici coprono una superficie di 683,3 metri quadrati garantendo una produzione giornaliera media di quasi **60 mila litri di acqua a 45°C**.

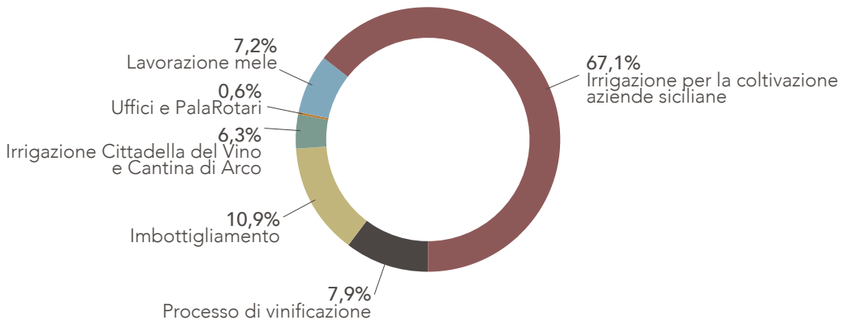
[5] *Assumendo 2700 kWh il consumo annuo di una famiglia (Fonte AEEG).*

La gestione della risorsa idrica

GRI 303-1
GRI 303-2
GRI 303-3
GRI 303-4
GRI 303-5
GRI 306-1

Il consumo di acqua è uno degli aspetti significativi nella gestione ambientale del Gruppo Mezzacorona in tutte le fasi: nella coltivazione dei vigneti per l'irrigazione, nel processo produttivo per le fasi di vinificazione, imbottigliamento e per quelle di lavorazione del comparto mele. I dati seguenti fanno emergere i consumi derivanti dall'irrigazione e dal processo di produzione. Entrambi i consumi testimoniano l'impegno del Gruppo nella sua gestione, ottenendo dei progressivi e graduali **risultati di miglioramento**. Considerando l'irrigazione dei vigneti delle aziende Villa Albius e Solsicano in Sicilia e presso la sede del Gruppo Mezzacorona e la Cantina di Arco, emerge netto il consumo derivato dall'irrigazione dei vigneti che rappresenta il **73,4%** dei consumi totali, mentre le attività legate ai processi produttivi del vino ne ricoprono il **18,8%**. La restante parte è dovuta alla lavorazione delle mele (7,2%) e ai consumi per uso civile di uffici e PalaRotari (0,6%).
Nello specifico i consumi idrici sono imputabili principalmente all'irrigazione delle aziende Villa Albius e Solsicano che coprono un consumo pari al 67,1%. Le restanti quote sono relative alle attività e alle fasi di lavorazione effettuate presso la Cittadella del Vino: per vinificazione (7,9%), imbottigliamento, conservazione e affinamento dei vini (10,9%).

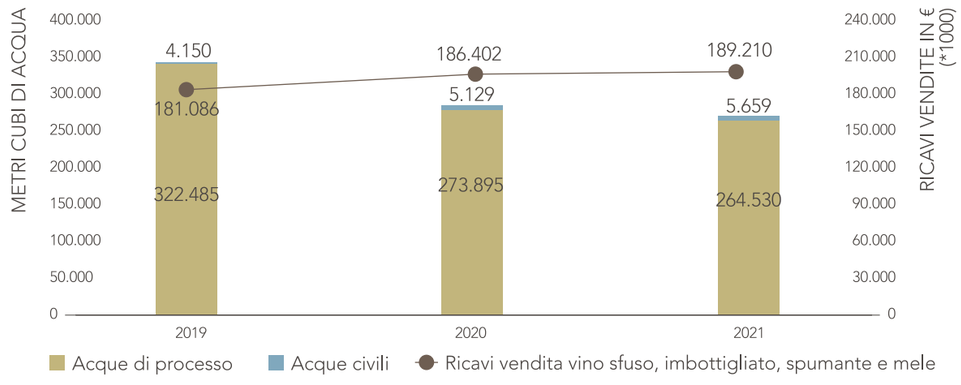
Consumo idrico per attività Gruppo Mezzacorona (mc) 2021



Consumo idrico Gruppo Mezzacorona per processi ed usi civili (mc)

DESTINAZIONE	2019	2020	2021	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Acque civili	4.150	5.129	5.659	10,3%
Acque di processo	322.485	273.895	264.530	-3,4%
TOTALE ACQUE	**326.635**	**279.024**	**270.189**	**-3,2%**

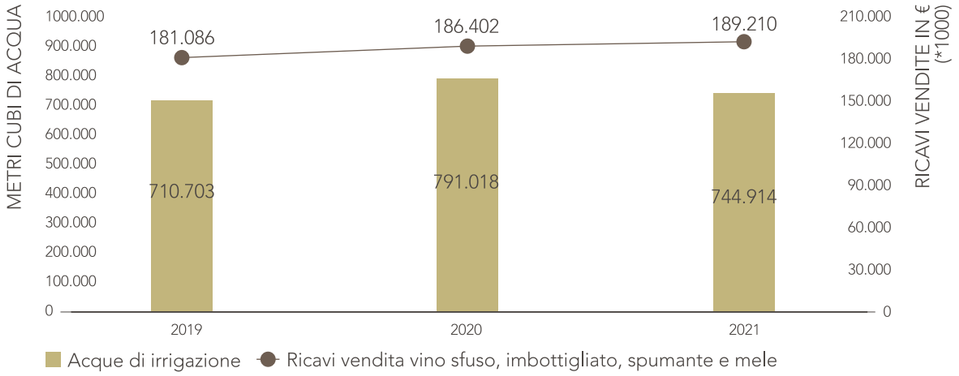
Entrando nel dettaglio del totale dei consumi destinati agli usi civili e al processo produttivo, nel 2021 viene raggiunto complessivamente un **risparmio idrico** del 3,2% sull'anno precedente. Per la riduzione del fabbisogno idrico il Gruppo Mezzacorona ha implementato alcune **buone prassi**, in particolare in **fase vendemmiale**. Nello specifico, attraverso la formazione ai cantinieri sull'utilizzo dell'acqua nei lavaggi, si è intervenuto proprio per limitare le operazioni di lavaggio a quelle strettamente necessarie alla sanificazione di strumenti ed ambienti di lavoro; inoltre, si è provveduto alla riorganizzazione e ristrutturazione del sistema di gestione del **processo di incantinamento** (pigiatura, pressatura e trasferimento mosti per vini bianchi e rossi) al fine di razionalizzare i lavaggi automatici delle linee di produzione.



Passando all'irrigazione dei vigneti e dei giardini delle sedi del Gruppo emerge una diminuzione di consumo d'acqua nel 2021 rispetto al 2020 (-5,8%), ma un incremento rispetto al 2019 (+4,8%). Sulla gestione idrica per l'irrigazione il Gruppo mantiene sempre alta l'attenzione, tenendo conto dei cambiamenti climatici che determinano sempre più frequentemente precipitazioni piovose repentine e variabili sia dal punto di vista temporale che geografico.

Consumo idrico Gruppo Mezzacorona per irrigazione (mc)

DESTINAZIONE	2019	2020	2021	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Acque di irrigazione	710.703	791.018	744.914	-5,8%



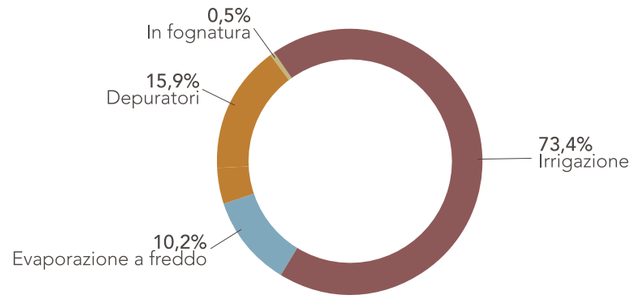
Analizzando il consumo di acqua rispetto alle fonti di prelievo, le acque di pozzo rappresentano il 41,7% del totale di acqua consumata e vengono impiegate per il processo produttivo; la quota restante del 58,3% viene prelevata dall'acquedotto per usi civili e irrigui.

Consumo idrico Gruppo Mezzacorona per fonte (mc)

FONTE	2019	2020	2021	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Pozzo	431.421	468.436	423.798	-9,5%
Acquedotto	605.917	606.800	592.164	-2,4%
TOTALE ACQUE	**1.037.338**	**1.075.236**	**1.015.962**	**-5,5%**

Gli scarichi idrici del Gruppo Mezzacorona sono destinati per la maggior parte a dispersione per irrigazione (73,4%). La restante parte è destinata ai depuratori (15,9%), ad evaporazione a freddo (10,2%) e con una quota minima riversata in fognatura (0,5%). Negli stabilimenti di Solsicano e Villa Albius, inoltre, le acque reflue confluiscono direttamente nel depuratore aziendale.

Scarichi idrici per destinazione 2021



Volume degli scarichi idrici per destinazione (mc)

DESTINAZIONE	2019	2020	2021	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Irrigazione	710.303	790.618	744.514	-5,8%
Depuratori	163.365	135.793	161.430	18,9%
Evaporazione a freddo	159.235	138.224	103.236	-25,3%
In fognatura	4.035	5.007	5.523	10,3%
TOTALE	**1.036.938**	**1.069.642**	**1.014.703**	**-5,1%**

Il Gruppo Mezzacorona dispone di 4 depuratori, 2 in Trentino-Alto Adige e 2 in Sicilia. Il depuratore nel sito produttivo di Mezzocorona, installato nel 1990 e a servizio di tutti gli stabilimenti del Gruppo, è stato soggetto ad un nuovo e consistente ampliamento avviato nel 2018/19, per un investimento complessivo di oltre 2 milioni di euro. Il potenziamento dell'impianto ha consentito di **triplicare la capacità di depurazione**, passando da 2.400 kg COD/d agli attuali 7.200 kg COD/d, prevedendo inoltre una riserva di circa il 20% sui valori massimi registrati negli anni 2017 e 2018. In termini di abitanti equivalenti, l'impianto passa dai 16.000 abitanti equivalenti potenziali del 2018 ai 48.000 attuali. Il depuratore del **Centro di raccolta e vinificazione di Arco (TN)**, realizzato nel 1996 e ammodernato nel 2021 è biologico a fanghi attivi con tecnologia SBR (Sequencing Batch Reactors). L'impianto ha un dimensionamento pari a circa 2.500 abitanti equivalenti e serve esclusivamente questa struttura, dove vengono svolte le sole attività di conferimento e vinificazione dell'uva dei soci locali. In Sicilia, il depuratore installato presso **Solsicano** è di tipo biologico a fanghi attivi con un dimensionamento di circa 2.500 abitanti equivalenti, mentre quello di **Villa Albius**, della stessa tipologia, ha una portata maggiore con un dimensionamento di circa 4.500 abitanti equivalenti. Entrambi sono stati progettati per essere dimensionati rispetto alle portate idrauliche effettive. Per tutti gli impianti il Gruppo monitora la qualità delle acque depurate in uscita al fine di garantire la conformità ai valori stabiliti dall'allegato 5 del D. Lgs. 152/2006 per lo scarico in Pubblica Fognatura Nera e, per la Provincia Autonoma di Trento, a quanto prescritto dall'art.15 del Testo Unico Provinciale sulla tutela dell'ambiente dagli inquinamenti. Le **analisi periodiche** vengono effettuate settimanalmente dal laboratorio interno e trimestralmente da un laboratorio esterno accreditato. Durante il periodo di vendemmia, le analisi periodiche vengono svolte anche quotidianamente. I risultati delle analisi allo scarico in fognatura non hanno mai riscontrato valori anomali e non conformità. Gli impianti inoltre sono soggetti ad una attività di monitoraggio che viene svolta durante le diverse fasi di lavorazione, attraverso una tempestiva comunicazione tra gli operatori negli stabilimenti: in pratica, un monitoraggio visivo da parte del gestore dell'impianto ed un monitoraggio in remoto grazie al sistema di gestione dell'impianto. La riduzione degli impatti ambientali correlati avviene anche attraverso la **scelta di detersivi ecologici** per la sanitizzazione di macchinari ed impianti e l'igienizzazione delle bottiglie, accompagnati da un opportuno programma di **formazione degli operatori** per evitare possibili sovradosaggi dei detergenti utilizzati.

Le materie prime

GRI 301-1

Il Gruppo Mezzacorona si impegna per la progressiva riduzione dei rifiuti e pone quindi attenzione alla scelta delle materie prime.
In questo ambito si possono individuare alcune **buone pratiche** portate avanti con continuità.
La prima riguarda la costante riduzione dell'impiego di **tappi** sintetici non riciclabili fino al suo azzeramento nel biennio 2020-2021: essi sono stati sostituiti da tappi 100% in sughero micro-granulare oppure da tappi a vite o in alluminio riciclabile. In particolare, questi ultimi risultano in ulteriore aumento rispetto a due anni fa (+17,2%).
La seconda buona pratica introdotta riguarda la **riduzione degli imballaggi** e nello specifico l'adozione di sistemi per l'eliminazione dei pallet in fase di stoccaggio e di trasporto: per le spedizioni in Italia continua a essere utilizzato il sistema Slip-Sheet, mentre per tutte le spedizioni all'estero viene utilizzato il circuito CHEP. Anche buona parte degli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle mele fanno parte di un circuito di riutilizzo. Si tratta di diversi materiali (casse alte e basse in plastica, mini bins in plastica, pedane in legno o plastica) EPAL-EUR e CHEP che vengono forniti da apposite società di servizio a fronte di un accordo, tipo IFCO, CPR, ISCO o EURO POOL, siglato con il Gruppo Mezzacorona. Questa tipologia di imballaggi viene richiesta soprattutto dai supermercati della Grande Distribuzione italiana ed europea, che a ricevimento merce riconsegnano gli imballaggi alla società di servizio proprietaria, la quale si occupa della necessaria sanitizzazione e del successivo riutilizzo degli stessi.
Infine, si conferma la costante riduzione del consumo di colla per la chiusura degli imballaggi in cartone, grazie all'impiego delle colle metalloceniche, introdotte nel 2015.

Le materie prime del Gruppo Mezzacorona per la produzione di vino (q)

Coltivazione	Prodotti agronomici soci Mezzacorona S.c.a.	n.a.
	Prodotti agronomici Villa Albius e Solsicano S.a.r.l.	3.994,2
Vendemmia	Uve soci Mezzacorona S.c.a.	351.183,0
	Uve Villa Albius e Solsicano S.a.r.l.	62.228,0
Vinificazione	Complementi enologici Mezzacorona S.c.a.	8.196,4
	Complementi enologici Villa Albius e Solsicano S.a.r.l.	436,6
Imbottigliamento	Bottiglie	225.190,0
	Carta/cartone	23.170,0
	Plastica	410,0
	Acciaio	110,0
	Alluminio	1.380,0

Le materie prime del Gruppo Mezzacorona per la produzione di mele (q)

Raccolta	Mele	260.073,9
Stoccaggio	Cassoni in plastica riutilizzabili	26.100,0
Confezionamento	Casse	2.174,2
	Cartoni	4.180,0
	Etichette	13,8
	Imballaggi	1.729,8
	Imballaggi a scambio	5.337,1
	Pallet	1.008,0
	Prodotti per la pulizia e l'igiene	8,0

Le emissioni e i trasporti

GRI 305-1
GRI 305-2
GRI 305-5
GRI 305-6
GRI 305-7

Il Gruppo Mezzacorona, che opera nella consapevolezza dei processi di cambiamento climatico in atto, ha scelto di sottoscrivere un contratto di fornitura di **energia elettrica 100% rinnovabile** che, dal 1° agosto 2018, prevede l'annullamento delle Garanzie di Origine (GO) presso il Gestore dei Servizi Energetici (GSE). Questa scelta ha consentito al Gruppo di raggiungere il ragguardevole risultato di dimezzare le emissioni di CO_2 in atmosfera, con una riduzione complessiva del 55,6% negli ultimi 4 anni. Il Gruppo inoltre attua un costante monitoraggio dei dati riferiti alle centrali termiche.
Le fonti di gas ad "effetto serra" (tra i più diffusi: CO_2, CH_4, N_2O, gas refrigeranti) sono associate per la quota parte maggiore al metano, utilizzato per il funzionamento delle caldaie (rappresenta il 71,8% del totale delle emissioni), al consumo di gasolio per autotrazione, uso agricolo e industriale (il 25,5%) e in minima parte alla perdita di gas refrigeranti dagli impianti di climatizzazione (2,7%).

Emissioni di CO_2 equivalente per fonte (t), dirette ed indirette da energia importata

	2019/20	2020/21	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Metano	2.004,9	2.262,4	12,8%
Gasolio	892,8	803,8	-10,0%
Gas refrigeranti	3,7	85,3	2184,0%
Energia elettrica	0,0	0,0	-
TOTALE EMISSIONI DI CO_2	**2.901,4**	**3.151,6**	**8,6%**

Emissioni di CO_2 evitate

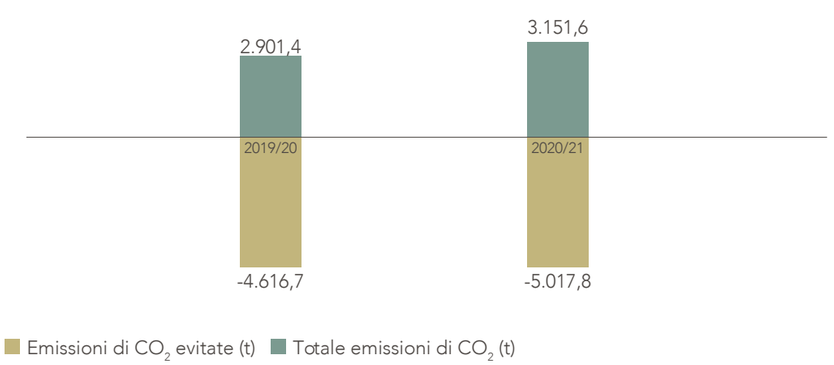
Le emissioni evitate risultano in incremento negli ultimi anni (+8,7% nel 2020/21 rispetto al 2019/20), e si attestano su valori elevati soprattutto grazie alla fornitura di energia elettrica 100% rinnovabile. Tuttavia, anche altri investimenti e scelte del Gruppo si sono tradotti in una riduzione delle emissioni di CO_2 complessive. Il principale esempio è rappresentato dagli investimenti del Gruppo nei 6 impianti fotovoltaici e nei 4 impianti solari termici, per una produzione di energia fotovoltaica nel 2020/21 complessiva pari a 1.726 MWh e una produzione giornaliera media di quasi 60 mila litri di acqua a 45°C. Nell'ultimo biennio, grazie ad alcuni interventi di minore entità ma realizzati in modo coerente con l'obiettivo di ridurre le emissioni, il Gruppo ha ottenuto ulteriori risultati:

- ha provveduto alla progressiva sostituzione delle lampade fluorescenti con plafoniere a LED nei magazzini di Nosio S.p.A.: 153 nuove lampade che si aggiungono alle 270 già sostituite nel 2018/19. Oltre alla riduzione dei consumi elettrici, l'intervento ha consentito un contestuale miglioramento dell'illuminazione per la maggiore resa in termini di lumen reali a terra dei LED, che emettono luce diretta nella direzione voluta e non a 360° come nel caso dei neon tradizionali;
- ha privilegiato l'acquisto di veicoli ibridi o elettrici: due veicoli ibridi sono stati acquisiti a servizio dell'impianto di depurazione, che si aggiungono al veicolo elettrico destinato ad uso interno del reparto pulizie e alla manutenzione del verde per il traporto di piccoli carichi.

Gli effetti positivi sono generati anche da precedenti interventi, in particolare la sostituzione degli impianti di condizionamento negli uffici, avvenuta nel 2018/19, e nella mensa di Villa Albius: sono state installate pompe di calore dedicate alla produzione di acqua calda e al condizionamento degli ambienti che hanno consentito una maggiore efficienza nell'utilizzo degli impianti.

Emissioni di CO_2 evitate (t)

	2019/20	2020/21	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Energia elettrica rinnovabile	-3.960,1	-4.345,2	9,7%
Fotovoltaico	-534,0	-546,3	2,3%
Solare termico	-91,4	-92,6	1,4%
Installazione di lampade LED[6]	-7,2	-8,8	21,7%
Veicolo elettrici/ibridi[6]	-0,9	-1,8	99,6%
Impianto di climatizzazione Villa Albius S.a.r.l.[6]	-23,0	-23,0	0,0%
TOTALE EMISSIONI DI CO_2 EVITATE	**-4.616,7**	**-5.017,8**	**8,7%**



Emissione di gas nocivi per l'ozono (CFC)

Nel 2020/21 la quota di gas refrigeranti emessa in atmosfera è stata relativa principalmente ai processi di frigo-conservazione delle mele presso il magazzino Mela Valentina e di vinificazione presso Mezzacorona, per un totale di gas refrigeranti dispersi in atmosfera pari a 111 kg.

[6] *Valori stimati*

Consumo di gas refrigeranti Gruppo Mezzacorona (Kg)

	GAS	2018/19	2019/20	2020/21
Vinificazione Mezzacorona	R134a	0	0	44
	R404a	0	0,5	0
	R410a	0	0	3,5
Mela Valentina	R717 (NH3)	0	140	55
	R407c	0	0	3,5
Vinificazione Villa Albius	R134a	35	0	0
Condizionamento Uffici Villa Albius	R407C	0	1,0	5
TOTALE		**35,0**	**141,5**	**111,0**

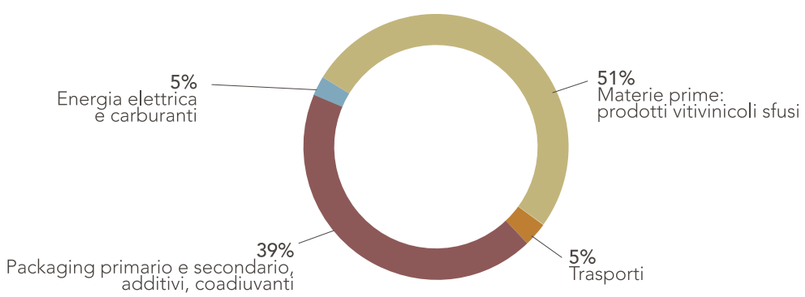
La Carbon Footprint di Nosio S.p.A.

Nel 2020 Nosio S.p.A, subholding del Gruppo Mezzacorona che gestisce il processo di vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione del Gruppo, ha ottenuto la Certificazione secondo lo Standard Equalitas, livello *corporate*, quantificando e rendicontando le **emissioni di gas a effetto serra** secondo la UNI EN ISO 14064-1. Lo studio ha utilizzato il database Ecoinvent vs.3.6, applicando il metodo IPCC 2013 che in accordo con la norma di riferimento, restituisce le emissioni di gas ad effetto serra espresse in termini di kg CO_2 equivalenti utilizzando specifici Global Warming Potentials (GWP).

Quantificare e rendicontare in modo sistematico le emissioni di gas serra ha consentito a Nosio S.p.A., di acquisire maggiore consapevolezza del contributo che l'attività dà ai cambiamenti climatici. Le emissioni totali associate all'attività della Nosio S.p.A. nel 2020 sono risultate pari a 43.367,235 tonnellate di CO_2e. Coerentemente con quanto previsto dallo Standard Equalitas vengono riportate le stime quantitative delle emissioni aziendali, espresse in tonnellate totali emesse e in kg per unità funzionale (UF), distinte per fonte emissiva.

	EMISSIONI t CO_2eq	FLUSSO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	EMISSIONI t kgCO_2e /UF	UF
Energia elettrica e carburanti	1.966,468	34.829.607,545	litri di vino confezionato e pronto alla vendita	4,23E-02	0,75 l di vino
Materie prime: prodotti vitivinicoli sfusi	22.290,488			4,80E-01	0,75 l di vino
Packaging primario e secondario, additivi, coadiuvanti	16.746,275			3,61E-01	0,75 l di vino
Trasporto e trattamento rifiuti	116,415			2,51E-03	0,75 l di vino
Gas e fluidi refrigeranti	0,000			0,00E+00	0,75 l di vino
Trasporti	2.247,589			4,84E-02	0,75 l di vino
TOTALE EMISSIONI IMBOTTIGLIAMENTO	**43.367,235**			**0,934**	**0,75 l di vino**

Emissioni % di GHG per fonte emissiva

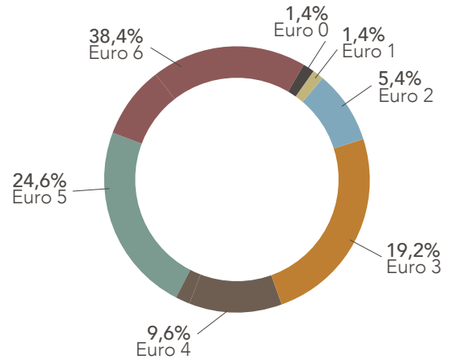


La fonte che contribuisce in misura maggiore alle emissioni totali associate all'attività dell'organizzazione sono le materie prime, ovvero i prodotti vitivinicoli acquistati (da Mezzacorona S.c.a. e dalle aziende siciliane Solsicano e Villa Albius S.a.r.l): la materia prima "vino" incide infatti per il 51%. Segue il materiale per il confezionamento del vino, che incide per il 39%. Il packaging, dopo i prodotti vitivinicoli, è l'input che determina il contributo più significativo sulle emissioni di CO_2 in atmosfera ed è rappresentato dalle bottiglie in vetro chiaro (46%), bottiglie in vetro scuro (24%) e il tappo a vite in alluminio (16%).

Trasporti

Il parco autoveicoli aziendale del Gruppo Mezzacorona include i mezzi utilizzati per la movimentazione interna, per le attività commerciali e per la logistica di zona, nonché i mezzi utilizzati dalle aziende siciliane Solsicano e Villa Albius per la fase di coltivazione. Si tratta in totale di 152 unità, di cui 73 mezzi tra autoveicoli ed autocarri e 79 trattrici allocate soprattutto presso le aziende siciliane. La quasi totalità degli autocarri e degli autoveicoli ha **standard emissivi recenti**, Euro 5 ed Euro 6, che garantiscono minori emissioni per chilometro percorso. Questi mezzi sono incrementati nell'ultimo biennio rispetto al 2018/19, passando dal 50,7% del totale della flotta al 63%. Nel dettaglio, sono diminuiti i veicoli Euro2, Euro3, Euro4, Euro5, a favore di un incremento consistente dei veicoli Euro6, che sono passati dal 18,8% della flotta al 38,4%.

Flotta aziendale per standard emissivo



I rifiuti

GRI 306-2

Il Gruppo Mezzacorona rispetta attentamente la normativa ambientale ed è alla costante ricerca di soluzioni che possano migliorare l'efficienza nell'uso delle materie prime e nei processi e contribuire all'economia circolare riducendo il quantitativo dei rifiuti prodotti. Al fine di favorire la corretta raccolta differenziata dei **rifiuti speciali** pericolosi e non pericolosi e di semplificare gli oneri a carico dei soci, il Gruppo Mezzacorona ha aderito all'**Accordo di Programma** approvato nel 2013 dalla Provincia Autonoma di Trento, modificato dal successivo accordo approvato con delibera n. 1135 del 6 luglio 2015. L'accordo riguarda tutti i soci di Mezzacorona S.c.a. e prevede che i rifiuti speciali da essi prodotti vengano conferiti presso la cooperativa, inserita all'interno di un circuito organizzato di raccolta. I rifiuti conferibili ed inclusi nell'Accordo di Programma, tra gli altri, sono rifiuti agrochimici contenenti sostanze pericolose (rimanenze di prodotti fitosanitari o prodotti fitosanitari revocati o scaduti), imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze (imballaggi vuoti di prodotti fitosanitari), materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi contaminati da sostanze pericolose come ad esempio maschere protettive, tute e guanti da lavoro. L'adesione al circuito di raccolta organizzato consente ai soci di Mezzacorona S.c.a. di essere esonerati dall'obbligo della tenuta del registro di carico e scarico dei rifiuti, sia in relazione alla produzione che in relazione al trasporto all'interno del territorio provinciale. Il servizio che ne deriva è un **efficiente** recupero di **materia e di rifiuti** che, se non gestito a livello cooperativo, ridurrebbe la raccolta differenziata determinando maggiori oneri per i soci.

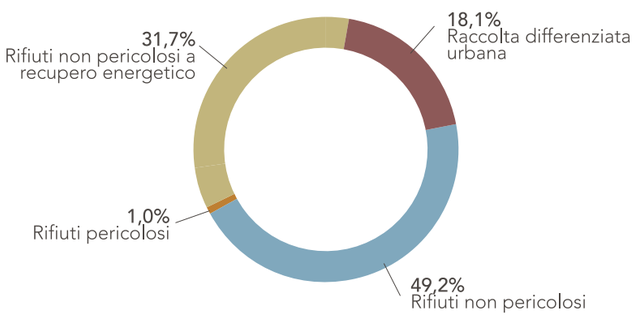
Produzione rifiuti del Gruppo Mezzacorona 2019/2021

DESTINAZIONE	2019	2020	2021	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Raccolta differenziata urbana[7]	221,7	210,6	295,9	40,5%
Rifiuti non pericolosi	445,8	1.010,4	802,7	-20,6%
Rifiuti pericolosi	53,8	20,1	16,4	-18,3%
Rifiuti non pericolosi a recupero energetico	267,4	360,3	518,4	43,9%
Indifferenziato	3,8	0,0	0,0	40,0%
TOTALE	**992,5**	**1.601,5**	**1.633,4**	**2,0%**

[7] *Per raccolta differenziata urbana si intende la raccolta delle frazioni merceologiche assimilabili ai rifiuti urbani, non conferite tramite la Convenzione comunale*

Complessivamente il totale dei rifiuti prodotti dal Gruppo nel 2021 è stabile rispetto all'anno precedente (+2%), ma in aumento del 65% rispetto al 2019. L'incremento rispetto al 2019 è dovuto principalmente ai rifiuti non pericolosi a recupero energetico (in particolare scarti di tessuti vegetali) e ai rifiuti non pericolosi (nello specifico ai fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti, aumentati anche in conseguenza dell'ampliamento del depuratore).

Tipologia rifiuti prodotti dal Gruppo Mezzacorona (t) 2021



Nel 2021 la principale tipologia di rifiuti del Gruppo Mezzacorona è quella dei **rifiuti non pericolosi** (49,2%), che si compongono per l'89,5% da fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti, per il 7,4% da cemento (residuo di opere di ristrutturazione) e per il 2,2 % da rifiuti prodotti dalle operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima; residuali le altre voci di rifiuti non pericolosi. La seconda principale tipologia di rifiuto è rappresentata dai rifiuti non pericolosi destinati a recupero energetico (31,7%). Si tratta dei raspi, ovvero ciò che resta del grappolo d'uva tolti gli acini, che da più di dieci anni vengono avviati ad impianti specializzati per la produzione di vapore ed energia elettrica. Recentemente il Gruppo ha acquistato un **vibrovaglio automatizzato** che permette la raccolta e separazione dei sottoprodotti e dei rifiuti prodotti a valle del processo di spumantizzazione, ovvero il residuo di vino congelato con il deposito di lieviti, le *bidule* in polietilene e il tappo corona in alluminio. In questo modo, la prima tipologia di sottoprodotto viene raccolta in un serbatoio e sottoposto alla rilavorazione; le altre due, che sono rifiuti, vengono avviate a raccolta differenziata rispettivamente della plastica e dell'alluminio.

5. Le persone

Oggi più che mai, dopo l'esperienza della pandemia, è evidente il valore di riuscire a mantenere un ambiente sicuro e un'occupazione stabile per tutte le persone coinvolte nel Gruppo, sia continuando a creare valore economico nel rispetto dell'etica, sia cercando di diventare un esempio positivo di uso delle risorse naturali.

I soci, protagonisti di Mezzacorona

Il Gruppo Mezzacorona pone al centro delle sue attività e del suo sviluppo l'interesse dei suoi soci, in coerenza con lo scopo mutualistico della Cantina Sociale fondata nel 1904. Il Gruppo supporta la crescita imprenditoriale e tecnica dei soci, attraverso una serie di importanti servizi. L'**ufficio soci** si occupa di gestire le pratiche amministrative, di offrire assistenza alla compilazione del Registro dei trattamenti online, dei catastini e di altre pratiche burocratiche. Ciò avviene nella sede principale ma anche presso le Cantine socie ed in altre aree di conferimento, come per esempio in Val di Cembra. Un **team di 5 tecnici** di alto livello è a disposizione dei soci e delle Cantine di Ala e Salorno per controllare la situazione dei vari patogeni, emettere bollettini tecnici sia di difesa che di gestione agronomica, visitare le aziende agricole su chiamata dei soci per assistenza mirata e seguire la fase di vendemmia (campioni prevendemmiali, selezioni di partite, ecc.). Nei mesi più importanti per la produzione, da aprile a settembre, vengono svolte circa 7.200 visite; mentre nella fase invernale i tecnici effettuano controlli e organizzano le attività di aggiornamento dei soci. Al supporto tecnico e amministrativo si aggiungono le attività formative, organizzate dal Gruppo per accrescere la preparazione tecnica e la cultura imprenditoriale dei soci, come le riunioni tecniche e le assemblee periodiche, in cui vengono presentati progetti e risultati. Il **periodico di informazione "MezzaPagina"** aggiorna i soci sull'andamento dell'annata agraria e dei risultati di vendita e più in generale sugli aspetti tecnici e agronomici sia viticoli che frutticoli. Lo slancio innovativo del Gruppo Mezzacorona ha permesso ai viticoltori di diventare protagonisti nello sviluppo della loro comunità e di essere imprenditori attenti e dinamici, valorizzando al meglio il patrimonio economico, sociale e umano realizzato in 118 anni dall'azione di Mezzacorona S.c.a. in uno spirito di innovazione, disponibilità al cambiamento, apertura mentale, determinazione, fantasia ed efficacia.

IL REGISTRO DEI TRATTAMENTI ONLINE

L'assistenza ai soci si concretizza anche attraverso la fornitura di un importante strumento informativo digitale: il Registro dei trattamenti consultabile e compilabile online, a distanza, da un qualsiasi PC o attraverso uno smartphone. La piattaforma permette la compilazione facile ed intuitiva dei dati obbligatori a norma di legge e per la Certificazione SQNPI ed è inoltre un importante strumento di gestione dell'azienda agricola, del magazzino e dei trattamenti fitosanitari: il 100% dei soci compila il Registro dei trattamenti elettronico. Tra le funzionalità importanti del Registro dei trattamenti online ci sono l'accesso ad informazioni come le previsioni metereologiche e i dati storici, la verifica della validità dei prodotti fitosanitari, le quantità consentite e le modalità indicate dal disciplinare di produzione integrata per la difesa della vite e del melo.

Il ruolo prezioso dei collaboratori

GRI 102-8
GRI 102-41
GRI 202-2
GRI 401-1
GRI 402-1
GRI 405-1
GRI 405-2

Lo sviluppo conseguito negli anni dal Gruppo Mezzacorona è stato possibile grazie a una costante valorizzazione delle risorse umane.
Nel complesso il numero medio di collaboratori del Gruppo Mezzacorona nel 2020/21 è di **487 persone** in tutto il mondo di cui **432 in Italia**, suddivisi nella sede trentina di Mezzocorona, presso la Cittadella del Vino, nel magazzino delle mele Valentina, nel Centro di raccolta e vinificazione di Arco e nelle sedi siciliane di Solsicano e Villa Albius. Nell'ultimo triennio il numero complessivo di collaboratori è stabile.

Collaboratori per sede Gruppo Mezzacorona

	2018/19	2019/20	2020/21	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Totale collaboratori Trentino	298	302	300	-0,9%
Totale collaboratori Sicilia	142	141	132	-5,8%
TOTALE	**440**	**443**	**432**	**-2,5%**

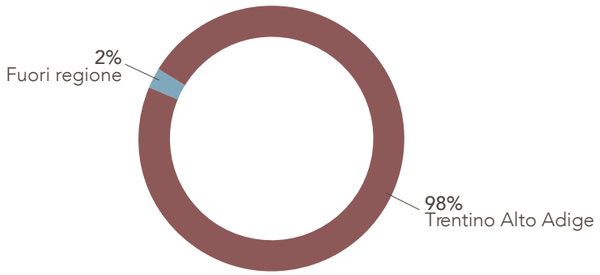
L'organico è caratterizzato da una forte **variazione stagionale** dovuta ai periodi di vendemmia e di raccolta della frutta. Dei 432 collaboratori del Gruppo Mezzacorona in Italia nel 2020/21, la percentuale di lavoratori stagionali sul totale degli impiegati è pari al 38,3% (165 collaboratori), in diminuzione del 4% rispetto al totale degli stagionali dell'annata precedente.

Collaboratori per tipologia Gruppo Mezzacorona

	2018/19	2019/20	2020/21	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Collaboratori interni	266	271	267	-1,5%
Collaboratori stagionali	174	172	165	-4,0%
Totale collaboratori in Italia	**440**	**443**	**432**	**-2,5%**

Dei **267 collaboratori** inseriti stabilmente nell'organico del Gruppo Mezzacorona, 216 si riferiscono a Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A.. Il 98% dei collaboratori che lavorano con Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A. risiede in regione.

Forza lavoro per area geografica di residenza Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A. 2020/2021



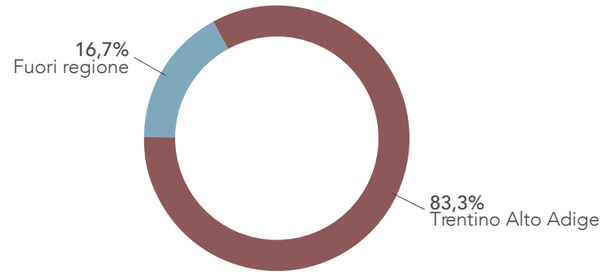
L'attrattività dell'azienda, che contribuisce alla promozione e allo sviluppo del territorio, è comprovata dalla presenza del 14% del personale nato al di fuori del territorio regionale e in parte trasferitosi per motivi di lavoro presso la sede in Trentino-Alto Adige.

Forza lavoro per area geografica di nascita Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A. (%)

	2018/19	2019/20	2020/21
Trentino Alto Adige	85,3%	85,8%	86,0%
Fuori Regione	14,7%	14,2%	14,0%

Il forte legame del Gruppo Mezzacorona con il territorio è testimoniato dalla percentuale di profili dirigenziali provenienti dalla comunità locale: più dell'83% dei dirigenti è nato e risiede in Provincia di Trento. Tale indicatore è rappresentativo anche della capacità dell'azienda di mantenere nel territorio le eccellenze e di valorizzare le competenze di **personale altamente qualificato**, generando un indiscusso valore aggiunto per tutta la comunità.

Regione di nascita dei dirigenti 2020/2021



Le risorse umane

La maggior parte del lavoro del Gruppo Mezzacorona è svolto da personale interno, accuratamente selezionato e formato fin dall'ingresso in azienda. A tutti i dipendenti di Nosio S.p.A. e Mezzacorona S.c.a. si applica il Contratto Collettivo Nazionale delle Cooperative e dei Consorzi agricoli, ad esclusione dei dirigenti che fanno riferimento allo specifico Contratto Nazionale dei Dirigenti Agricoli. Ai dipendenti con la qualifica di operaio di Villa Albius S.a.r.l. si applica il Contratto Collettivo Nazionale per gli operai agricoli e florovivaisti e il Contratto Provinciale di Lavoro per gli operai agricoli della provincia di Ragusa. Ai dipendenti con la qualifica di operaio di Solsicano S.a.r.l. si applica il Contratto Collettivo Nazionale per gli operai agricoli e florovivaisti e il Contratto Provinciale di Lavoro per gli operai agricoli della provincia di Agrigento. Ai dipendenti con la mansione di impiegato di Solsicano S.a.r.l. e di Villa Albius S.a.r.l. si applica il Contratto collettivo Nazionale per gli impiegati agricoli e il contratto territoriale di secondo livello per i quadri e gli impiegati agricoli della Sicilia. Il Gruppo fa riferimento a tali contratti per la gestione di modifiche organizzative. Sono positive le relazioni con i sindacati, come dimostra il fatto che nel biennio 2020-2021 è proseguita anche nel periodo di emergenza Covid-19 la stipula di accordi sindacali specifici per funzione e settore avviata a maggio 2018. Significativa, nello specifico, la stipula a gennaio 2021 di un accordo aziendale relativo agli operai del settore vino in Trentino, attraverso il quale sono stati riuniti in un unico contratto i contenuti dei vari accordi stipulati gli anni precedenti. Rilevante è stato anche l'accordo relativo ai premi di risultato, stipulato a giugno 2021, che ha permesso agli impiegati del settore vino e mele di poter beneficiare per ulteriori 3 anni di un premio di risultato al raggiungimento di determinati traguardi.
Se si escludono le attività tipiche svolte da contrattualistica stagionale, il **96,3% dei collaboratori** del Gruppo Mezzacorona ha un **contratto a tempo indeterminato**.

Collaboratori interni per tipologia di contratto

	2018/19	2019/20	2020/21
Indeterminato full time	229	242	238
Indeterminato part time	17	18	19
Determinato full time	19	9	9
Determinato part time	1	2	1
TOTALE	**266**	**271**	**267**

Tra i collaboratori a tempo indeterminato la categoria numericamente più consistente è quella degli **operai** per quanto riguarda il genere maschile; mentre il genere femminile è rappresentato maggiormente nella categoria **impiegati**. Non si registrano variazioni significative nelle ultime tre annate agrarie.

Collaboratori a tempo indeterminato per qualifica e genere

	2018/19		2019/20		2020/21	
	M	F	M	F	M	F
Dirigenti	6	0	6	0	6	0
Impiegati	59	37	61	40	59	38
Operai	133	11	141	12	142	12
TOTALE	**198**	**48**	**208**	**52**	**207**	**50**

Da evidenziare come la **fascia d'età 18-34** sia fortemente presente e risulti in crescita nell'ultima annata agraria arrivando a rappresentare più di un quarto dell'organico del Gruppo Mezzacorona (24,8%).

Collaboratori per qualifica e fascia d'età

	2018/19			2019/20			2020/21		
	<35	35-50	>50	<35	35-50	>50	<35	35-50	>50
Dirigenti	0	3	3	0	2	4	0	2	4
Impiegati	20	59	23	22	56	27	20	56	26
Operai	27	65	66	26	65	68	26	64	68
Stagionali	65	63	46	64	62	47	61	54	51
TOTALE	**112**	**190**	**138**	**112**	**185**	**146**	**107**	**176**	**149**

Nuove assunzioni e turnover

Nell'ultima annata si sono registrate 30 nuove assunzioni che hanno visto principalmente l'inserimento nell'organico di nuovi giovani collaboratori in sostituzione di colleghi andati in pensione o di personale qualificato per il miglioramento di alcune funzionalità aziendali. Il Gruppo Mezzacorona presenta un tasso di turnover globale in aumento rispetto ai precedenti esercizi, dovuto anche ai pensionamenti registrati nel corso del biennio. Il tasso rimane comunque basso (3,5%), indice della soddisfazione del personale che opera all'interno dell'azienda. Di seguito viene riportato il tasso di turnover per le diverse categorie.

Tasso di turnover

	2018/19	2019/20	2020/21
Tasso turnover	1,8%	3,2%	3,5%

Tasso di turnover per genere

	2018/19	2019/20	2020/21
Donne	3,3%	5,9%	4,4%
Uomini	1,4%	2,5%	3,3%

Tasso di turnover per fascia d'età

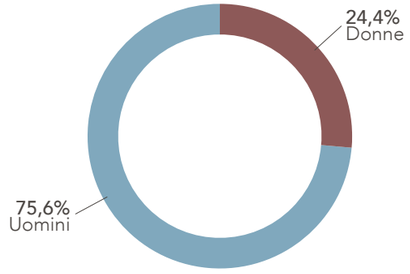
	2018/19	2019/20	2020/21
<35	1,5%	4,2%	5,1%
35-50	1,0%	1,5%	3,2%
>50	3,3%	4,9%	2,9%

Pari opportunità

La presenza femminile rimane costante in misura percentuale negli ultimi anni, considerando anche l'apporto di lavoro stagionale. Il genere maschile è concentrato soprattutto sul lavoro stagionale.

Collaboratori per genere

	2018/19	2019/20	2020/21
Donne	117	115	106
Uomini	323	328	326
TOTALE	**440**	**443**	**432**



Andando invece ad esaminare i collaboratori a tempo indeterminato inquadrati nella qualifica di impiegati, la presenza del genere femminile è maggiore ed arriva quasi al 40%. Non sono presenti donne con incarichi dirigenziali.

Rapporto remunerazioni totali lorde tra donne e uomini

Di seguito si riportano i dati relativi ai rapporti della remunerazione base e della remunerazione totale lorda tra donne e uomini. Tale valore si ottiene dividendo la somma totale del reddito annuo (base e lordo) percepito dalle donne per il reddito annuale (base e lordo) percepito dagli uomini per ogni categoria. Un valore pari al 100% rappresenta quindi uguale retribuzione. A parità di livello di inquadramento, il rapporto della remunerazione totale annua è in tutti i casi molto vicino al 100% e va da un minimo del 96% fino ad un massimo del 112%. Gli scostamenti sono dovuti alle differenze nelle anzianità di servizio dei collaboratori a parità di livello di inquadramento o alle diversità delle mansioni svolte.

Rapporto remunerazione totale 2020/21

Inquadramento	Impiegati	Operai
Dirigenti	/	/
Livello 1	107%	/
Livello 2	112%	/
Livello 3	106%	/
Livello 4	99%	101%
Livello 5	96%	112%
Livello 6	103%	112%
Livello 7	/	99%

La gestione dell'emergenza Covid-19

Nel periodo di riferimento del presente Bilancio, colpito dall'emergenza Covid-19, il Gruppo ha posto al centro dei propri obiettivi la salvaguardia dei posti di lavoro e il mantenimento dell'operatività aziendale. Grande impegno è stato dunque profuso per offrire ai collaboratori le migliori condizioni di sicurezza, affinché il recarsi sul luogo di lavoro avvenisse nella più completa serenità. Grazie all'impegno profuso, la sede del Gruppo in nessun caso è stata focolaio epidemico. Al netto del periodo di *lockdown* (marzo-maggio 2020), durante il quale una parte limitata dei collaboratori ha lavorato a distanza, negli altri periodi di emergenza la presenza fisica negli uffici è stata praticamente totalitaria. Il ricorso allo *smart working* è stato incentivato soprattutto per i ruoli che lo consentivano agevolmente (impiegati), mentre una riorganizzazione degli uffici accompagnata da **turnazioni verticali** ha consentito ai collaboratori di usufruire di un ufficio singolo nei giorni di presenza in azienda. Per la **gestione parentale** derivante dalla chiusura delle scuole sono stati garantiti lo *smart working* e la flessibilità oraria. Anche il pasto durante la chiusura della mensa interna è stato sempre garantito, grazie a uno specifico accordo con l'azienda che gestisce il servizio di ristorazione, che prevedeva la consegna del pasto in ufficio su ordinazione. Per gli operai che non potevano usufruire dello *smart working* è stato applicato in modo scrupoloso il protocollo previsto dalla normativa sotto il coordinamento di un Comitato Covid interno affiancato da esperti esterni appositamente creato e il controllo della UOPSAL (Unità operativa prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro) di Trento. Il **Comitato Covid** ha rappresentato inoltre il punto di riferimento aziendale per la diffusione e la richiesta di informazioni sugli aggiornamenti di norme e procedure che si sono susseguiti per quanto riguarda la gestione dei casi di positività e dei contatti. Il Gruppo ha anche scelto di rimborsare a tutti i collaboratori che ne hanno fatto richiesta il costo relativo ai tamponi rapidi e molecolari eseguiti, anche a fronte di contatti avvenuti esternamente ai luoghi di lavoro. Ai collaboratori che hanno lavorato in presenza nel marzo 2020 è stato riconosciuto un **bonus** di 5 giorni di ferie, che a scelta dell'interessato poteva essere goduto o monetizzato. Per tutto il periodo di emergenza (2020 e 2021) il Gruppo ha inoltre stipulato un'**assicurazione privata integrativa** per proteggere i collaboratori contro eventuali gravi situazioni causate dal Covid. Forme di sostegno sono state attivate anche per la forza vendita, particolarmente colpita nel settore Ho.Re.Ca., con anticipi sulle provvigioni.

La formazione continua

GRI 403-5
GRI 404-1
GRI 404-2

Operare per la crescita professionale e personale dei soci e dei collaboratori è un tema prioritario per il Gruppo Mezzacorona: la crescita del Gruppo negli anni si è basata su investimenti in formazione e ricerca volti ad arricchire le conoscenze sia dei soci che dei collaboratori, trasformandole in una ricchezza per l'intera azienda. Per quanto riguarda la **formazione dei soci**, nel biennio 2020-2021 sono state organizzate oltre 2.400 ore di formazione, nonostante le difficoltà relative alle norme restrittive per il contenimento del contagio da Covid-19. I corsi per i soci hanno riguardato, oltre ai corsi previsti dalla legge in tema di salute e sicurezza, l'utilizzo di trattori agricoli, carrelli elevatori e piattaforme elevabili e il GLOBALG.A.P. per quanto riguarda lo specifico ambito dei soci ortofrutticoli. Per quanto riguarda la **formazione ai collaboratori**, le iniziative sono state promosse dall'azienda attraverso l'area direzionale di appartenenza, invitando il collaboratore alla frequenza di corsi esterni o interni; anche il collaboratore stesso è invogliato a proporre la sua partecipazione a corsi di aggiornamento ai quali è interessato. Collaborazioni con Università ed enti di ricerca garantiscono, assieme alle attività svolte internamente dal Laboratorio Controllo Qualità, Ricerca e Sviluppo, l'aumento del grado di conoscenza e specializzazione del Gruppo. Le attività di formazione rivolte ai collaboratori hanno riguardato sia formazione specifica obbligatoria in tema di salute e sicurezza sul lavoro, sia formazione generale, inerente ad esempio l'area amministrativa (contabilità, competenze informatiche, *privacy*), qualità ed ambiente. In quest'ultima area rientra anche il corso di formazione per cantinieri (28 dipendenti), il corso HACCP (59 partecipanti) ed il corso di formazione enogastronomica (3 partecipanti), tutti erogati nel 2020/21. Nel corso dell'ultimo anno è stato anche attivato un **Piano di Offerta Formativa** dedicato all'accrescimento delle competenze in ambito ICT *(Information and Communications Technology)*.

Attività formativa rivolta ai soci[8]

	2019/20			2020/21		
	Numero di partecipanti	Durata corso (h)	Totale ore di formazione erogate	Numero di partecipanti	Durata corso (h)	Totale ore di formazione erogate
Trattori agricoli	33	8	264	71	8	568
Trattori agricoli (aggiornamento)	11	4	44	355	4	1.420
Carrelli elevatori (aggiornamento)	-	-	-	5	12	60
Piattaforme elevabili (aggiornamento)	-	-	-	32	8	256
RSPP	-	-	-	5	32	160
GLOBALG.A.P. (aggiornamento per soci mele)	206	4	824	-	-	-
Primo soccorso	37	16	576	-	-	-
Primo soccorso (aggiornamento)	16	6	96	-	-	-
TOTALE	**303**	**38**	**1.804**	**468**	**64**	**2.464**

Attività formativa rivolta ai collaboratori

	TOTALE ORE	
	2019/20	2020/21
Salute e sicurezza (di legge)	761,0	1077,0
Qualità e ambiente	78,5	649,8
Amministrazione	8,0	920,0
Altro	-	103,0
TOTALE	**847,5**	**2.749,8**

	NUMERO PARTECIPANTI	
	2019/20	2020/21
Salute e sicurezza (di legge)	42	154
Qualità e ambiente	20	298
Amministrazione	2	17
Altro	-	6
TOTALE	**64**	**475**

[8] *Le attività di formazione hanno riguardato i soci di Mezzacorona Sca, Cantina di Ala e Cantina di Salorno.*

Le ore medie di formazione di seguito riportate sono state calcolate con riferimento all'organico del Gruppo, includendo il numero di collaboratori stagionali. Nel biennio 2020-2021 la possibilità di erogare la formazione al personale del Gruppo è stata influenzata dalle restrizioni dovute alla pandemia da Covid-19 e risulta maggiore per il genere maschile a seguito della formazione erogata per l'utilizzo dei carrelli e delle attrezzature, che ha riguardato maggiormente il personale operaio.

Ore medie di formazione erogate per genere

	2019/20	2020/21
Donne	0,6	1,5
Uomini	2,4	7,9
Ore medie di formazione complessive	**1,9**	**6,4**

Ore medie di formazione erogate per qualifica

	2019/20	2020/21
Dirigenti	/	1,7
Impiegati	0,4	10,8
Operai	5,0	10,4
Stagionali	4,7	9,9
Ore medie di formazione complessive	**1,9**	**6,4**

Nel biennio 2020-2021 il Gruppo Mezzacorona ha attivato **28 tirocini formativi** provenienti sia dall'Alternanza Scuola-Lavoro che da varie Università. Il biennio è tuttavia stato caratterizzato dalle difficoltà connesse con le misure restrittive per il contrasto alla diffusione della pandemia da Covid-19, pertanto per alcuni mesi si è registrata l'impossibilità di attivare tirocini a garanzia della sicurezza sia dei tirocinanti sia del personale del Gruppo. L'attivazione dei tirocini è quindi ripartita dall'estate 2020, con l'avvio di 17 dei 28 tirocini complessivi del periodo.
Nel biennio è comunque rimasta attiva la convenzione con la **Scuola di Studi Internazionali dell'Università di Trento** per avviare percorsi di studio e analisi sul futuro del territorio trentino in un'ottica di sviluppo e apertura internazionale. Le iniziative collegate a questa convenzione sono: l'istituzione di un **premio per tesi di laurea magistrale** sui temi del commercio mondiale, della sostenibilità, della promozione, dell'impatto economico dei cambiamenti climatici, della legislazione e della sicurezza alimentare a cui hanno partecipato 4 studenti/esse nel 2019 e 13 studenti/esse nel 2021.
La creazione di una **Rotari Lecture** presso l'Università di Trento, evento di formazione con prestigiosi relatori internazionali tra i quali l'Ambasciatore Nelli Feroci (Presidente IAI) e la prof.ssa Roberta Rabellotti (Università di Pavia).
Il Gruppo inoltre premia la miglior tesina degli studenti del VI anno del Corso enotecnici dell'**Istituto Agrario di San Michele all'Adige**.

La salute e la sicurezza in campagna

Il Gruppo Mezzacorona è inoltre attento alla salute e alla sicurezza dei soci e al miglioramento continuo per un maggior controllo dei rischi nelle pratiche sociali. Svolge infatti con periodicità annuale audit interni in ambito etico e sociale. Per i soci del comparto ortofrutticolo, dal 2017 il Gruppo è conforme al modulo volontario **GLOBALG.A.P. - Risk Assessment on Social Practice (GRASP)**, nato con lo scopo di valutare le pratiche sociali di un'azienda prendendo in considerazione gli aspetti specifici riguardanti salute, sicurezza e benessere dei lavoratori. Nel 2018/19 infatti quasi il 25% delle ore di formazione erogate hanno riguardato il rinnovo dei patentini fitosanitari e la Certificazione GLOBALG.A.P.. Per i soci viticoltori l'attenzione alla salute e alla sicurezza è sempre molto alta, in particolare per quanto riguarda la tutela da fonti inquinanti nelle attività di cura dei vigneti e di vendemmia: il Gruppo Mezzacorona è attivamente impegnato per ridurre l'impiego di sostanze chimiche nelle pratiche agronomiche adottando il **Disciplinare di produzione integrata**, un Protocollo di autodisciplina più restrittivo rispetto a quello nazionale, basato sulla convezione attivata nel 2011 tra il Consorzio di tutela Vini del Trentino e l'Istituto Superiore di Sanità. Gli agrofarmaci, infatti, vengono impiegati in modo ridotto e solo nei casi in cui non si possa ricorrere a tecniche di produzione integrata, esclusivamente su indicazione del team di agronomi che segue costantemente l'operato dei soci nelle fasi di campagna.

La salute e la sicurezza dei collaboratori

GRI 403-1
GRI 403-2
GRI 403-4
GRI 403-8
GRI 403-9
GRI 406-1

È convinzione del Gruppo Mezzacorona che la qualità del prodotto dipenda direttamente dalla **qualità dell'ambiente di lavoro**. Questo principio si riflette nell'attenzione che ha sempre mostrato rispetto alle esigenze dei suoi collaboratori cercando, ove possibile, di andare incontro alle richieste espresse e dimostrando la massima elasticità compatibilmente con le attività aziendali per quanto riguarda l'orario di lavoro, le ferie ed i diversi tipi di permessi. La **cura degli spazi** è fondamentale per garantire un adeguato ambiente lavorativo ai numerosi collaboratori che ogni giorno lavorano in azienda. Per questo nella progettazione della Cittadella del Vino si è prestata particolare attenzione a garantire un adeguato comfort ai dipendenti tramite il ricorso all'**illuminazione naturale**, l'elevata disponibilità di parcheggi in gran parte coperti, la realizzazione di una **mensa interna** per i dipendenti. Sempre attento a rispettare le disposizioni del Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (T.U.S.L. - D.lgs. 81/2008), il Gruppo è costantemente impegnato a sviluppare e promuovere la tutela della salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro aziendali, in un processo di miglioramento continuo delle proprie performance di sicurezza. Le modalità di gestione attuate, che coinvolgono tutti i lavoratori delle società del Gruppo, si fondano sul principio di prevenzione, principale obiettivo perseguito attraverso l'adozione di specifiche azioni volte ad eliminare o ridurre i fattori di rischio caratteristici dell'attività lavorativa. Tali azioni possono essere così riassunte:

- istituzione di un **Servizio di Prevenzione e Protezione** articolato in diverse figure e ruoli: il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RSL), il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), il datore di lavoro ed il medico competente. I componenti del Servizio si riuniscono almeno una volta l'anno per analizzare le performance ed i miglioramenti attuabili; redigono ed aggiornano uno specifico documento di valutazione dei rischi per ogni impianto produttivo;
- programmazione di **periodici sopralluoghi** negli ambienti di lavoro da parte del Medico Competente e degli altri componenti del Servizio di Prevenzione e Protezione, al fine di valutare adeguate e idonee condizioni lavorative ed ambientali e di individuare eventuali misure preventive o di miglioramento;
- ascolto proattivo e **coinvolgimento dei lavoratori** nel sistema di gestione della salute e sicurezza, attraverso la figura del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS); in tal senso è stata messa in atto una procedura di segnalazione di eventuali presunte violazioni delle norme di sicurezza e di suggerimenti mirati al miglioramento delle procedure di salute e sicurezza;
- **analisi approfondita** delle cause di infortunio e dei mancati infortuni, con lo scopo di individuare potenziali interventi di eliminazione, mitigazione e correzione dei fattori di rischio, operando soluzioni organizzative tecniche e gestionali su apparecchiature, impianti, luoghi di lavoro, oltre a modalità operative e comportamentali verso le quali sono anche coinvolti i soci conferitori;
- sviluppo di una **crescente cultura e consapevolezza** rispetto alle tematiche di salute e sicurezza da parte di tutto il personale, perseguita anche attraverso la formazione dei dipendenti.

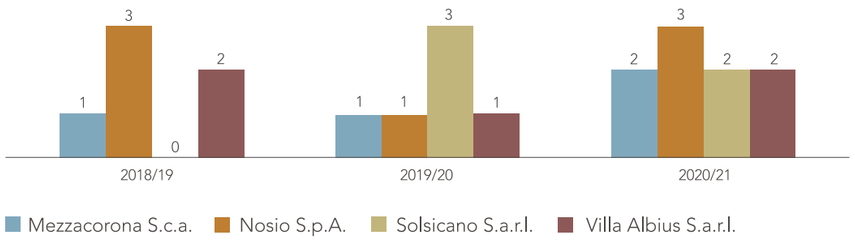
Inoltre l'azienda, come previsto dalla normativa vigente, vigila in maniera attenta su ogni forma di discriminazione razziale, sociale e religiosa all'interno del Gruppo. La Direzione Generale si occupa di esaminare gli eventuali reclami ricevuti dai collaboratori per quanto riguarda le pratiche discriminatorie e di avviare eventuali provvedimenti. Nel periodo rendicontato non è stato avviato nessun provvedimento disciplinare relativo a pratiche discriminatorie. Nel periodo di riferimento il Gruppo non ha ricevuto alcun reclamo.

Infortuni per tipologia

	2018/19		2019/20		2020/21	
	N° di infortuni	gg di infortunio	N° di infortuni	gg di infortunio	N° di infortuni	gg di infortunio
Piede in fallo/scivolamento	1	52	2	32	-	-
Sollevando/spostando	2	7	1	19	1	10
Schiacciato/colpito da corpi estranei	2	39	-	-	2	39
Attrezzature in uso	1	7	-	-	-	-
Contatti/schiacciamenti con materiali, macchine	-	-	-	-	3	167
Movimento incoordinato	-	-	1	58	1	11
Altro	-	-	2	40	2	19
TOTALE	**6**	**105**	**6**	**149**	**9**	**246**

Rispetto al 2018/19, l'incremento del numero di infortuni e delle giornate di infortunio nel 2020/21 è dovuto all'effetto di due infortuni che hanno richiesto un numero maggiore di giornate di recupero.

Numero di infortuni suddivisi per Società



Frequenza e gravità degli infortuni

	2018/19	2019/20	2020/21
Indice di frequenza infortuni (n. infortuni/ore lavorate*1.000.000)	8,5	8,8	13,0
Indice di gravità infortuni (gg infortunio/ore lavorate*1.000)	0,1	0,2	0,4
Indice di rischio infortunistico (indice di frequenza*indice di gravità)	1,3	1,9	4,6

La salute e la sicurezza dei consumatori

GRI 416-1
GRI 416-2
GRI 417-1
GRI 417-2

Come emerso nella matrice di materialità, la salute e sicurezza dei consumatori, unitamente alla qualità alimentare, rappresentano uno degli asset portanti del Gruppo Mezzacorona, che, oltre a gestire la compliance normativa, si impegna proattivamente per rispondere alle richieste dei consumatori nei diversi mercati in cui opera e per entrambi i comparti produttivi, sia il vitivinicolo che l'ortofrutticolo. Per il settore GDO il Gruppo è certificato **IFS food** per il quale l'azienda ottiene il ranking più alto, sottoponendosi agli audit di terza parte senza preavviso **BRC food** (International featured standard food), una Certificazione richiesta dall'80% dei supermercati in Germania.
Per il comparto vitivinicolo, Il Gruppo ha confermato per la quinta annualità la Certificazione ministeriale **SQNPI** che garantisce la sostenibilità del prodotto "dalla terra alla bottiglia" e la **Certificazione biologica**, mentre ha recentemente acquisito per la produzione siciliana la Certificazione **SOStain SICILIA**, la Certificazione **VIVA** per l'azienda Solsicano S.a.r.l. ed **EQUALITAS** per Nosio S.p.A..
Per il comparto ortofrutticolo, nel 2020 è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica d'origine Protetta **IGP "Mele del Trentino"** grazie al rispetto di alcuni specifici parametri relativi alle tecniche di coltivazione adottate (tipologie d'impianto, tecniche di gestione del terreno, controlli di produzione, tecniche d'irrigazione e raccolta); ai limiti quantitativi autoimposti alle produzioni; alle tecniche di conservazione adottate; all'etichettatura della frutta; ai controlli alle quali sia il prodotto che le aziende produttrici sono sottoposte.
Nel comparto ortofrutticolo il Gruppo ha mantenuto sia la Certificazione **GLOBALG.A.P.**, che attesta l'adozione delle buone pratiche agricole relativamente alla sicurezza alimentare, il rispetto dell'ambiente e la sicurezza dei lavoratori, sia le Certificazioni volontarie: **GRASP**, che attesta il rispetto delle pratiche sociali in merito alla salute, il benessere e la sicurezza dei lavoratori da parte di tutte le aziende associate alla Cooperativa e **GGFSA**, relativa allo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. Inoltre, il comparto ortofrutticolo è conforme alla norma internazionale **UNI 11233**, che attesta l'adozione e il rispetto di un disciplinare di produzione integrata delle aziende aderenti alla cooperativa e ha ottenuto la Certificazione da Agricoltura Biologica.

Il Gruppo Mezzacorona – le certificazioni per la salute e la sicurezza del consumatore

Settore vino

SQNPI Certificazione Ministeriale (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) ha come obiettivo la valorizzazione delle produzioni agricole ottenute in conformità ai disciplinari Regionali e delle Province Autonome di Trento e Bolzano di produzione integrata. Sono certificate le uve provenienti dal Trentino Alto Adige e alcune linee di prodotto.

VIVA Certificazione Ministeriale (Ministero della Transizione ecologica) per la sostenibilità del vino che, mediante specifici disciplinari, misura le prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino in merito ad ARIA, ACQUA, TERRITORIO E VIGNETO. È certificata l'azienda controllata dal Gruppo Mezzacorona Solsicano S.a.r.l. in Sicilia.

EQUALITAS affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri: sociale, ambientale ed economico. Per ciascuno di essi sono definiti requisiti ed indicatori verificabili e misurabili. La Certificazione di organizzazione è stata ottenuta da Nosio S.p.A, subholding del Gruppo Mezzacorona.

SMETA (Sedex Member Ethical Trade Audit): audit e protocollo di verifica per la dimostrazione dell'impegno per le problematiche sociali, gli standard etici e ambientali nella propria catena di fornitura. L'audit è stato condotto da Nosio S.p.A..

EMAS (Eco-Management and Audit Scheme): Certificazione ambientale europea rivolta alle attività dirette e indirette dell'organizzazione che attesta la conformità alla normativa vigente, la gestione del miglioramento continuo e la volontà di rendere pubbliche le informazioni ambientali.
La Certificazione è ottenuta da Solsicano S.a.r.l..

BIOLOGICO Garantisce il rispetto della normativa comunitaria in materia di produzione biologica. La Certificazione biologica è presente su alcune linee di prodotto di vino e mele.

Settore mele

GLOBALG.A.P. (Global good agricultural practice): attesta l'adozione delle buone pratiche agricole relativamente alla sicurezza alimentare, il rispetto dell'ambiente e la sicurezza dei lavoratori.

GRASP (GLOBALG.A.P. risk assessment on social practice): certificato aggiuntivo e volontario di GLOBALG.A.P. che attesta il rispetto delle pratiche sociali in merito alla salute, il benessere e la sicurezza dei lavoratori da parte di tutte le aziende associate alla cooperativa.

GGFSA (GLOBALG.A.P. Farm Sustainability Assesment): certificato aggiuntivo e volontario di GLOBALG.A.P. relativo allo sviluppo sostenibile dell'agricoltura.
Tutte e tre le Certificazioni sono conseguite dal Consorzio Mela Valentina.

UNI 11233:2009

UNI 11233 Standard che attesta l'adozione e il rispetto di un disciplinare di produzione integrata delle aziende aderenti alla cooperativa

BIOLOGICO garantisce il rispetto della normativa comunitaria in materia di produzione biologica.

MELE DEL TRENTINO IGP: a garanzia della tipicità del prodotto mediante Indicazione Geografica d'origine Protetta.

Entrambi i settori

IFS Food (International featured standard food): modello di controllo internazionale che garantisce la conformità agli standard di sicurezza alimentare a livello globale.

BRC Food (British Retail Consortium): è uno standard relativo alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

La qualità alimentare

L'esperienza e la formazione del personale garantiscono un prodotto controllato e di qualità. Il Gruppo Mezzacorona lavora basandosi sul proprio manuale HACCP, stilato considerando una grande numerosità di punti da monitorare, superiore a quella suffragata dallo studio di Assoenologi, Unione Italiana Vini e Federvini. I controlli effettuati nel comparto vitivinicolo durante tutta la linea di produzione sono **numerosi e accurati**, come riportato nella tabella relativa ai campioni e ai parametri analizzati nell'ultimo triennio.

Analisi effettuate sui prodotti comparto vitivinicolo

	2019	2020	2021
Campioni analizzati	25.244	32.058	33.698
Parametri analizzati	407.808	485.616	547.198
Non conformità	>8	>10	>5

Al fine di migliorare e velocizzare i controlli a garanzia della qualità e della salubrità dei vini, il Gruppo Mezzacorona si è dotato di una nuova strumentazione di laboratorio per l'effettuazione delle analisi multi-residuali. Si tratta di un **cromatografo liquido** con detector di massa ad alta risoluzione in grado di identificare gran parte dei componenti naturali del vino e riconoscere anche l'eventuale presenza della maggior parte dei contaminanti. È in programma per il prossimo biennio l'implementazione di un nuovo gas-cromatografo con detector di massa ad alta risoluzione per completare lo screening nei confronti delle sostanze volatili. Ciascun prodotto possiede una scheda tecnica in formato elettronico, utilizzata come riferimento per i principali parametri analitici.
Anche per il **comparto ortofrutticolo** del Gruppo vengono effettuati specifici controlli sul prodotto finito, in aggiunta ai controlli effettuati sulle piante.

Analisi effettuate sui prodotti comparto ortofrutticolo

	2019	2020	2021
Analisi multi-residuali	44	46	42
Deriva melo-melo	2	2	2
Deriva melo-vite	6	4	4
Analisi sul prodotto finito	4	13	10

I sistemi di gestione di cui si è dotato il Gruppo Mezzacorona consentono in definitiva una conduzione attenta lungo tutto il processo produttivo, volta proprio a garantire la soddisfazione del consumatore. Nel complesso, le non conformità segnalate internamente all'azienda sono assenti, mentre quelle provenienti sono trascurabili rispetto ai volumi produttivi che caratterizzano il Consorzio Valentina.

Etichettatura dei prodotti

La qualità delle informazioni verso i clienti è un aspetto importante per il Gruppo Mezzacorona; per questo l'etichetta di tutti i prodotti fornisce dettagliate informazioni che non si limitano a quelle richieste dalla normativa vigente nelle diverse nazioni, sul corretto consumo e sugli abbinamenti ai cibi ma sono stati applicati dei QR code in cui sono inserite le informazioni per lo smaltimento dei materiali che compongono il packaging di vino e spumante. Inoltre tutte le etichette, per meglio illustrare le caratteristiche del prodotto, riportano i suggerimenti di consumo, quali ad esempio temperatura di servizio, accostamenti ottimali e comunicazioni aggiuntive sulla provenienza delle uve e in particolare il marchio della Certificazione SQNPI.

6. Un Trentino autentico e contemporaneo

Dal Trentino, Mezzacorona narra con gli strumenti contemporanei una tipicità unicamente italiana, presentando al mondo un angolo di territorio prezioso per armonia, natura, cultura, tradizione e arte di fare il vino.

Mezzacorona, la narrazione del Trentino

In tutto il mondo il Gruppo Mezzacorona mantiene una strategia di comunicazione fortemente connotata dalla narrazione del Trentino, sulla quale si innesta, specie negli ultimi anni, la narrazione e l'informazione sulla sostenibilità.
Nel 2020 il Trentino è stato insignito dell'importante riconoscimento internazionale "Wine Region of the Year" da parte della rivista americana Wine Enthusiast, per la lunga storia di qualità del vino e per l'impegno verso la sostenibilità: un risultato al quale anche il Gruppo Mezzacorona ha contribuito, avviando dal 2016 la narrazione del Trentino collegata ai temi della sostenibilità e all'ottenimento della Certificazione Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI).

"Il Trentino è una vera star del vino – ha commentato Adam M. Strum, C.E.O. and Publisher Wine Enthusiast Magazine – non ha rivali in Italia per la sua diversità."

In questo il Gruppo Mezzacorona è stato pioniere incontrastato, attraverso una decennale narrazione del Trentino che si fonda su tre solide basi.

1. Il grande lavoro dei soci viticoltori, che trova la sua massima espressione nel video corporate **"Dove soffia forte il vino"**, mostrandoli insieme alle famiglie durante la vendemmia: una rappresentazione corale e comunitaria di grande empatia che rivela il tramandarsi della tradizione vitivinicola e i valori condivisi delle famiglie socie.

2. I valori di Mezzacorona - **Autenticità, Sostenibilità, Purezza, Tipicità**, - declinati nelle diverse lingue e per i diversi mercati sia nella considerevole produzione multimediale che attraverso i canali social che portano il Trentino nel mondo.

3. Le basi storiche di una tradizione millenaria, che sono raccontate nella pubblicazione **"Cultura e tradizione della vite a Mezzocorona"** del socio dell'azienda Mezzacorona Leone Melchiori, storico del territorio, edita nel 2016 e presentata all'inaugurazione del percorso museale all'interno della **Cittadella del Vino**. Qui vengono svelate le radici identitarie di tutti i soci in un viaggio della memoria agricola, testimoniata tra l'altro dagli attrezzi storici di campagna e di cantina lì esposti.

L' eleganza e il garbo del territorio: la comunicazione di Mezzacorona e Rotari

In questi ultimi anni di emergenza globale, il Gruppo ha continuato con impegno, curiosità, costanza, a sperimentare forme di comunicazione innovative per i suoi brand, Mezzacorona e Rotari, che hanno trovato nuove forme espressive laddove i canali tradizionali non bastavano più o non erano adeguatamente pregnanti.

Si è scelto di veicolare la gran parte della comunicazione sui canali social e in generale sui mezzi digitali per mantenere, coltivare e consolidare la relazione con il consumatore e per continuare ad esprimere i valori-base del Gruppo: Autenticità, Sostenibilità, Purezza, Tipicità. Sono nate così molte sperimentazioni e contaminazioni sui canali social, in particolare nella prima fase dell'emergenza sanitaria per poi condurle a maturità nel 2021. Due le scelte fondanti che hanno consentito in questi anni di accrescere la prossimità dei brand al consumatore e di aumentare l'engagement rate.

- Esprimere il **valore del garbo**, della discrezione, della gentilezza, evitando narrazioni collegate alla pandemia e ricercando sempre nuove occasioni per raccontare la natura, l'arte e la cultura, veicolando il bello e le emozioni positive.
- Declinare tale garbo in una nuova dimensione, quella dell'**intimità**, nella quale all'improvviso tutto il mondo si è ritrovato, nella riscoperta delle piccole cose che ogni giorno danno valore alla vita: l'amore per la cucina, per la natura, per la casa.

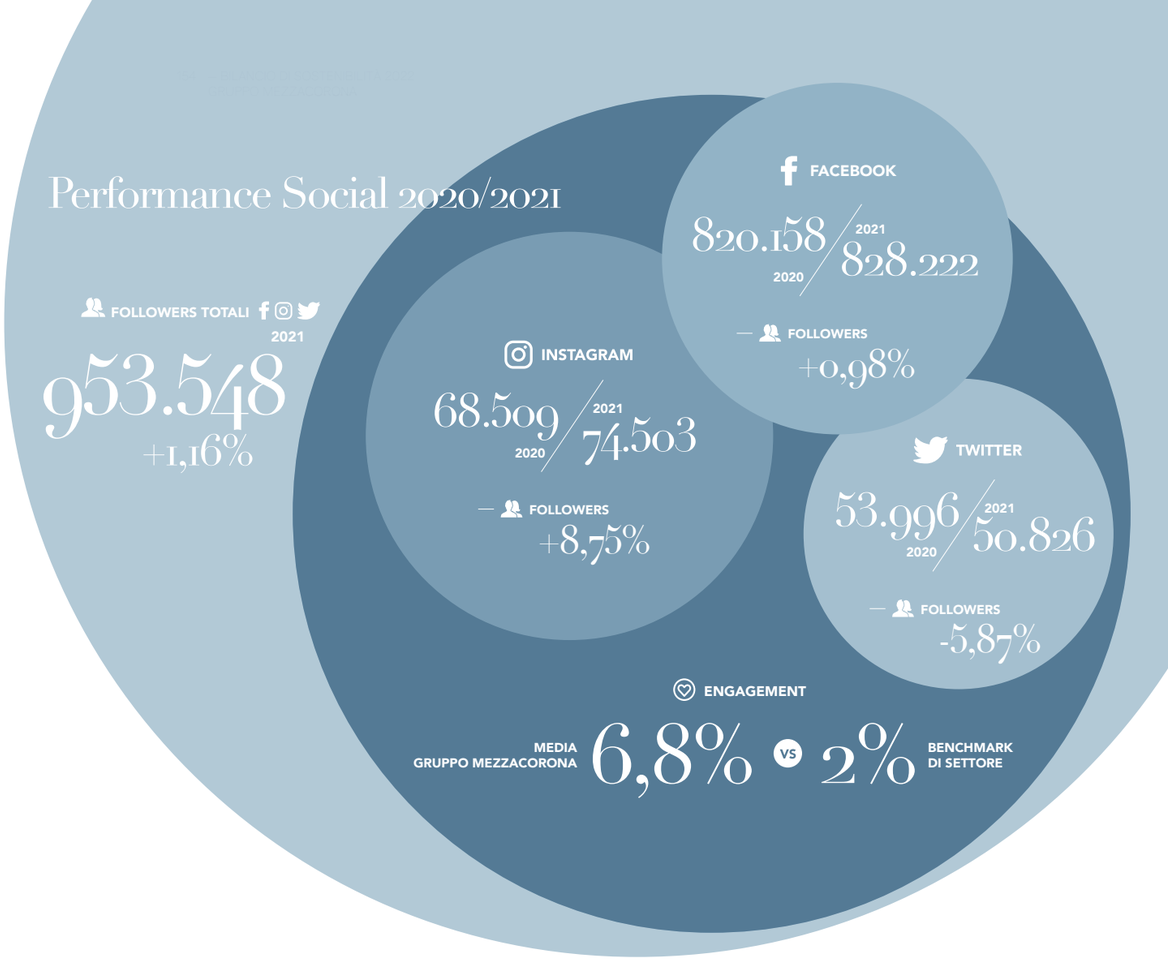
Sia per Rotari che per Mezzacorona la dimensione dell'intimità si è declinata affondando nelle radici storiche e culturali della millenaria tradizione vitivinicola trentina, che da sempre si prende cura del territorio e del paesaggio, coltivando la gentilezza attraverso un'ampia proposta di *food pairing* del vino a piatti semplici e sostenibili, tradizionali ed esotici. In questo ambito sono nate le fruttuose collaborazioni con artisti, artigiani, designer e creator sia italiani che internazionali, avvicinando tutte le tavole e le case del mondo. Tavole d'autore, mise en place, piccoli convivi domestici, angoli floreali e di home decor sono esempi di questa ricca produzione creativa.

Per Rotari, la dimensione dell'intimità si è declinata inoltre nel solco dell'identità del brand internazionale, sempre più decisamente orientata alla raffinatezza estetica e alla sua estrema piacevolezza, come già in nuce nella felice intuizione della campagna 2017 **"Metodo classico. Emozione contemporanea"** dove il concetto del metodo, della disciplina, dell'attesa e della pazienza di fare il vino per dar vita ad un metodo classico Trentodoc di eccellenza, è simboleggiato dal gesto della danza classica. Questa associazione si è ulteriormente evoluta avvicinando il brand a tutte le arti e alle loro reinterpretazioni contemporanee dove ogni gesto e pensiero sono eleganti, leggeri e tendenti alla perfezione. Da questo sistema valoriale e dalla costante ricerca del bello nelle espressioni artistiche, nasce la fortunata partnership con il Festival di danza internazionale Oriente Occidente di Rovereto che prosegue da quattro anni.

La Cantina più social in Italia

Nell'ultimo decennio il Gruppo Mezzacorona ha creduto e investito con convinzione nella comunicazione online attraverso i molteplici canali social per i suoi brand strategici, che cura direttamente con una meticolosa scelta dei contenuti e un preciso piano redazionale, alternando post di prodotto, territorio e campagna con contenuti sulla storia e tradizione del vino, la sostenibilità e il lifestyle. I tre marchi principali Mezzacorona, Rotari e Feudo Arancio hanno raggiunto quasi **1 milione di utenti** complessivi, un numero che pone ancora una volta Mezzacorona ai vertici per l'interesse e l'impegno nella comunicazione contemporanea.
Ciò è valso a Mezzacorona il riconoscimento di **Cantina italiana più social nell'edizione 2021** della ricerca "Il gusto digitale del vino italiano" curata da Omnicom PR Group Italia. Guida infatti la classifica con 65 punti, ottenuti in base a 15 indicatori di riferimento: canali social, follower, e-commerce, frequenza di aggiornamento, lingua social, lingua sito, chat, look & feel, territorio, vitigni autoctoni, food pairing, impegno ambientale, impegno nella società, buona governance e digitalizzazione.
La ricerca evidenzia in particolare che: *"Mezzacorona è presente su 4 piattaforme. Tantissimi like su Instagram, segno che i fan sono attivi e fedeli. Foto di qualità e interessanti accostamenti culinari, per i quali viene anche condivisa la ricetta tramite un link in bio. Mezzacorona ha capito che la chiave del successo è l'interazione con i propri fan".*

OmnicomPublicRelationsGroup



Per quanto riguarda la presenza sui social network, avviata dieci anni fa tra le Cantine pioniere in Italia, il Gruppo Mezzacorona ha scelto di svilupparla secondo due logiche principali: i marchi e i mercati.
A luglio 2021 sono risultati attivi 21 canali:

Otto pagine Facebook
Mezzacorona - Italia, Germania, Stati Uniti (@MezzacoronaIT, @MezzacoronaDE, @Mezzacorona), Rotari - Italia e Stati Uniti (@RotariSpumante e @RotariUSA e @RotariSverige), Feudo Arancio (@FeudoArancio) e Stemmari (@StemmariWine);

Sei account Twitter
Mezzacorona - Italia e Stati Uniti (@MezzacoronaIT e @MezzacoronaWine), Rotari - Italia e Stati Uniti (@RotariSpumante e @RotariUSA), Feudo Arancio (@feudoarancioIT) e Stemmari (@StemmariWine);

Sette profili Instagram
Mezzacorona - Italia e Stati Uniti (@mezzacoronait, @mezzacoronawine), Rotari - Italia e Stati Uniti (@rotarispumante, @rotariusa e @rotarisverige), Feudo Arancio (@feudoarancio) e Stemmari (@stemmariwine);

Un account Pinterest
Mezzacorona per gli Stati Uniti.

Un canale YouTube
Mezzacorona per l'Italia.

Il grande impegno è ben ripagato dal pubblico come dimostra l'elevato tasso di coinvolgimento (engagement rate), che è in media del 6,8% rispetto a una benchmark di settore di circa il 2%. Sommando tutti i canali social il numero complessivo ammonta a circa **953 mila follower**.

RESTYLING: IL PREMIO VINITALY DESIGN INTERNATIONAL PACKAGING COMPETITION

Al Vinitaly 2021 Mezzacorona ha ricevuto il premio speciale "Packaging 2021" da una qualificata giuria di esperti di branding e design: si tratta di una valutazione su tutta la gamma delle novità di branding proposte dall'azienda che ha trovato concordi gli esperti nel riconoscerne sia la qualità grafica e dei materiali utilizzati, ma anche l'efficacia del messaggio informativo, la creatività e l'originalità. Gli esercizi estetici di branding e di design delle tre linee premiate si fondano nella volontà del Gruppo di interpretare e importare nel mondo del vino modelli stilistici innovativi e virtuosi, contribuendo quindi all'evoluzione del settore e alla sua capacità di narrare la storia di ogni vino.

Un esempio tangibile della qualità impiegata nelle attività di branding del Gruppo è il restyling di Rotari AlpeRegis, la gamma più alta dei Trentodoc di Rotari, nata evocando la figura regale del Re longobardo e le sue gesta sul territorio alpino narrate nella storia. L'upgrading della linea è stato progettato con la volontà primaria di aggiungere autorevolezza, chiarezza e pulizia al nome, collegando più adeguatamente il carattere del valoroso Re al valore e nitidezza gustativa di Rotari. Il packaging è stato pertanto reso più essenziale e rigoroso, dando spazio a forme più moderne e dettagli raffinati, dichiarando manifestamente la natura pura, alpina e audace di un metodo classico di montagna.

L'emergenza sanitaria e il turismo alla Cittadella del Vino

Il racconto del Trentino e del brand è sempre avvenuto anche attraverso le formule dell'ospitalità: fino al periodo "pre-pandemia" la sede del Gruppo ospitava una media di 40 mila visitatori all'anno. La **Cittadella del Vino**, mantenendo il certificato di **Eccellenza TripAdvisor** come attrazione turistica principale in Trentino, si estende per circa 15 ettari e ospita la Cantina Rotari, la Cantina di conferimento e vinificazione, gli uffici amministrativi e il PalaRotari, a cui va aggiunta un'area espositiva di 4 mila metri quadri, nonché tutte le aree produttive e logistiche circondate da una splendida zona giardino.
Nel biennio 2020/2021 il Gruppo ha deciso come scelta responsabile e in coerenza con le rigorose procedure messe in atto per tutelare la salute e la sicurezza dei propri collaboratori, di interrompere le visite guidate e l'organizzazione di eventi già prima che le restrizioni normative lo impedissero. La ripresa delle attività è prevista per il 2022.

LA CITTADELLA DEL VINO

Il successo è da ascrivere alle originali caratteristiche del compendio progettato dall'Arch. Alberto Cecchetto di Venezia all'inizio degli anni Novanta, sull'area occupata nel passato da un'industria chimica e che ha rappresentato una delle più significative e riuscite riconversioni urbanistiche in Italia: una struttura concepita secondo i più coerenti principi di eco-sostenibilità e contraddistinte da una straordinaria armonia, che la rendono contemporanea a distanza di quasi trent'anni.
L'architettura è soprattutto il contenitore di un'esperienza ad alto contenuto emozionale e culturale, attentamente predisposta per ciascuno dei visitatori da una struttura interna deputata a personalizzarla per renderla interessante e sorprendente, che si tratti di enologi, amanti del vino, turisti, studenti. La Cittadella del Vino è una struttura concepita per inserirsi in modo armonioso nell'ambiente circostante: il suo suggestivo tetto "a onda" fa pensare infatti al susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina, tipici di questa area.

Gli eventi culturali

Anche negli anni dell'emergenza sanitaria, che ha fortemente impattato il mondo degli eventi e generato forme di coinvolgimento del pubblico ibride, il Gruppo Mezzacorona ha scelto di continuare a sostenere come sponsor gli eventi culturali e artistici del territorio che nel tempo hanno assunto rilievo internazionale e che contribuiscono ad accrescere il valore condiviso con la comunità locale.

Il Gruppo è partner dei principali eventi culturali del territorio:

- Festival dell'Economia di Trento, contenitore culturale di grande importanza per la comunità ma anche a livello internazionale, all'interno del quale il Gruppo esprime idealmente la sua presenza sociale;
- Festival Internazionale di Danza Contemporanea OrienteOccidente a Rovereto;
- Castello del Buonconsiglio;
- Film Festival della Montagna di Trento;
- Settembre Rotaliano – Mostra–evento del Teroldego Rotaliano.

MIGLIOR PRODUTTORE ITALIANO A MUNDUS VINI 2021

Così come nel 2019, anche nel 2021 il Gruppo Mezzacorona è stato premiato come Miglior produttore italiano nel corso del 28° Grand International Wine Award Spring Tasting 2021 di ***Mundus Vini****, in Germania. In questo contesto, il Gruppo ha ricevuto un* ***totale di 33 medaglie*** *(20 d'oro e 13 d'argento): una speciale menzione, come migliori prodotti della categoria, è stata assegnata a* ***Chardonnay Riserva Mezzacorona****,* ***Pinot Grigio Stemmari*** *e* ***Rotari Cuvée 28****.*

I riconoscimenti

Come tutti i settori, anche il panorama dei concorsi internazionali e nazionali ha risentito significativamente dei due anni di pandemia: molte competizioni infatti sono state posticipate, svolte in forma ridotta o addirittura annullate. Nonostante la situazione non facile, la qualità dei vini del Gruppo Mezzacorona è stata comunque premiata con **259 riconoscimenti**. Nel 2021 (come già accaduto nel 2019) Mezzacorona è stata nominata **Miglior Cantina dell'anno da Mundus Vini in Germania**.

Accanto a questo importante e corale riconoscimento, sono stati conferiti molti premi di prodotto: per l'ottava volta consecutiva **i Tre Bicchieri Gambero Rosso** per Rotari Flavio, mentre - come novità - **Rotari AlpeRegis Pas Dosé** è stato insignito della Corona di Vini buoni d'Italia e diverse referenze Rotari sono state ben inserite nella **guida di Luca Maroni "I migliori vini d'Italia"**.

I vini Mezzacorona sono stati pluripremiati da **Decanter Wine Awards e Sommelier Wine Awards** in Gran Bretagna, dal Concours Mondial de Bruxelles e dal Berliner Wine Trophy. Altri riconoscimenti per Rotari sono arrivati dalle più importanti selezioni delle riviste di settore a livello mondiale, come **CSWWC, Falstaff Sparkling Trophy e Wine Enthusiast**.

A livello italiano, un riconoscimento particolarmente prestigioso - Gold Wine Hunter Award 2021 a Rotari AlpeRegis Pas Dosé - è arrivato dal **Merano Wine Festival**, manifestazione che invita con rigorosi criteri di selezione le migliori Cantine d'Italia. Nel novembre del 2020 la manifestazione è stata annullata proprio a seguito delle restrizioni imposte per far fronte alla diffusione del Covid-19 e così è stato anche l'edizione 2020 di **Vinitaly**. È andata meglio nel 2021 con la Special Edition di Vinitaly ad ottobre (anche se in forma ridotta) e la conferma del **Merano Wine Festival** nella consueta organizzazione con i relativi concorsi **5 Stars Award** e **Wine Hunter** che hanno riconosciuto ancora una volta la qualità dei vini Mezzacorona e Rotari. Anche l'**International Packaging Competition** di Vinitaly 2021 ha posto l'attenzione sul Gruppo.

Mezzacorona ha rafforzato il proprio posizionamento nel mondo dell'alta ristorazione, partecipando alla manifestazione **Identità Golose a Milano**, appuntamento di rito per tutti i più importanti chef stellati italiani, interlocutori privilegiati per le proposte di abbinamento dei vini cui il Gruppo rivolge una sempre crescente attenzione.

In chiave locale va ricordato, nel 2021, il Merlot Castel Firmian 2019 classificato primo al **Concorso Enotecnico della Fondazione E. Mach** di San Michele all'Adige.

Note metodologiche

GRI 102-45
GRI 102-46
GRI 102-50
GRI 102-51
GRI 102-52
GRI 102-54

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 del Gruppo Mezzacorona è stato predisposto e redatto in continuità alle precedenti edizioni, confermando la cadenza biennale del processo di rendicontazione iniziato nel 2016.
Lo scopo del documento, risultato finale di un processo di analisi interna e di coinvolgimento di shareholder e stakeholder, è di rendere note in modo trasparente le azioni intraprese e gli impatti generati dal Gruppo Mezzacorona sui tre piani della sostenibilità: economico, ambientale e sociale. Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto secondo le linee guida internazionali GRI STANDARD – opzione Core - pubblicate nel 2016 dall'Organizzazione non profit GRI – Global Reporting Initiative; è stata considerata la nuova versione degli indicatori sulla tassazione (2019). Il perimetro di rendicontazione si riferisce alle attività svolte dal Gruppo attraverso le società Mezzacorona S.c.a., Nosio S.p.A., Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l.. Nello specifico, è inclusa nell'analisi la fase di viticoltura svolta presso le aziende siciliane Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l., il processo di vinificazione svolto sia presso queste ultime che, principalmente, presso Mezzacorona S.c.a., e le fasi di imbottigliamento e vendita di pertinenza di Nosio S.p.A. Inoltre, è compresa nell'analisi anche la selezione, il confezionamento, la frigoconservazione e la vendita delle mele per quanto riguarda la sezione ortofrutticola a marchio Mela Valentina. Sono escluse dall'analisi le controllate estere Prestige Wine Imports Corp. e Bavaria Wein Import Gmbh, mentre sono incluse la Cantina di Ala e la Cantina di Salorno, entrambe socie di Mezzacorona S.c.a.. I dati inseriti fanno riferimento alle annate agrarie **2019/20** e **2020/21**, nel periodo che intercorre tra il 1° agosto 2019 e il 31 luglio 2021. Laddove possibile i dati sono riportati sotto forma di serie storica triennale, considerando le ultime tre annate agrarie 2018/19, 2019/20, 2020/21. Ogni indicatore rendicontato è individuabile nel documento da una specifica etichetta inserita a margine della pagina. In appendice è riportato il GRI Content Index, quadro riepilogativo degli indicatori considerati.

Indice dei contenuti GRI

GRI 102-55

L'approccio di gestione relativo ad ogni tema rilevante emerso dall'analisi di materialità è rendicontato nel presente Bilancio di Sostenibilità nell'introduzione ed in ogni paragrafo specifico.

INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA
SEZIONE GENERALE			
Profilo dell'organizzazione			
GRI 102-1	Nome dell'organizzazione	Copertina, Colophon	1, 173
GRI 102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	La produzine vitivinicola La presenza internazionale I brand del Gruppo	57, 67, 71
GRI 102-3	Sede principale	Copertina, Colophon	1, 173
GRI 102-4	Luogo delle attività	Il sistema di governance	41
GRI 102-5	Proprietà e forma giuridica	Il sistema di governance	41
GRI 102-6	Mercati serviti	La presenza internazionale	67
GRI 102-7	Dimensione dell'organizzazione	Il Gruppo Mezzacorona Il patrimonio e gli investimenti del Gruppo	23, 47
GRI 102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	Il ruolo prezioso dei collaboratori	124
GRI 102-9	Catena di fornitura	Le ricadute territoriali e la catena del valore	64
GRI 102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura nel periodo di rendicontazione	Non si registrano modifiche significative nel periodo di rendicontazione	
GRI 102-11	Principio di precauzione	Il sistema di governance	41
GRI 102-12	Sostegno ad iniziative esterne	Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile Le ricadute territoriali e la catena del valore	27, 64
GRI 102-13	Adesione ad associazioni	Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	27
Strategia			
GRI 102-14	Dichiarazione del Presidente o dell'Amministratore Delegato	Presentazione del Presidente del Gruppo Mezzacorona	5
Integrità ed etica			
GRI 102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	Un'anima cooperativa dalla vocazione internazionale	13
Governance			
GRI 102-18	Struttura della Governance	Il sistema di governance	41
GRI 102-20	Responsabilità a livello esecutivo per temi economici, ambientali e sociali	I diversi aspetti hanno come referenti i Direttori delle aree di pertinenza	
GRI 102-22	Composizione del massimo organo di governo e relativi comitati	Il sistema di governance	41
Coinvolgimento degli stakeholder			
GRI 102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	27
GRI 102-41	Accordi di contrattazione collettiva	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile Il ruolo prezioso dei collaboratori	37, 124
GRI 102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	27
GRI 102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	28
GRI 102-44	Temi e criticità chiave sollevati	Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	29

INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA
Pratiche di rendicontazione			
GRI 102-45	Soggetti inclusi nel Bilancio consolidato	Il sistema di governance	41
	Note metodologiche	Note metodologiche	159
GRI 102-46	Definizione dei contenuti del Bilancio di Sostenibilità e del perimetro di rendicontazione	Note metodologiche	159
GRI 102-47	Elenco dei temi materiali	Il dialogo con gli stakeholder per un futuro sostenibile	27
GRI 102-48	Revisione delle informazioni precedentemente comunicate	Il , i rifiuti prodotti ed il numero e costo dei fornitori locali sono stati aggiornati in questa edizione rispetto alla precedente edizione del Bilancio di Sostenibilità	
GRI 102-49	Modifiche significative rispetto al precedente periodo di rendicontazione	Non si registrano modifiche significative nel periodo di rendicontazione	
GRI 102-50	Periodo di rendicontazione	Note metodologiche	159
GRI 102-51	Data di pubblicazione del bilancio di sostenibilità più recente	Note metodologiche	159
GRI 102-52	Periodicità di rendicontazione	Note metodologiche	159
GRI 102-53	Contatti per informazioni riguardanti il Bilancio di Sostenibilità	Colophon	1
GRI 102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Note metodologiche	159
GRI 102-55	Indice dei contenuti GRI	Indice dei contenuti GRI	163
GRI 102-56	Assurance esterna del Bilancio di Sostenibilità	Non è prevista l'assurance esterna per questa edizione	
PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	I risultati economico-finanziari	49
GRI 202-2	Percentuale di senior manager assunti dalla comunità locale	Il ruolo prezioso dei collaboratori	124
GRI 203-1	Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile Le ricadute territoriali e la catena del valore Gli investimenti ambientali	38, 64, 97
GRI 204-1	Percentuale di spesa verso fornitori locali	Le ricadute territoriali e la catena del valore	64
GRI 207-1	Approccio alla tassazione	I risultati economico-finanziari	49
GRI 207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	I risultati economico-finanziari	49
GRI 207-3	Coinvolgimento stakeholder e gestione delle problematiche fiscali	I risultati economico-finanziari	49
GRI 207-4	Rendicontazione paese per paese	I risultati economico-finanziari	49, 67

INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA
PERFORMANCE AMBIENTALE			
GRI 301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Le materie prime	111
GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile La gestione della risorsa energetica	37, 98
GRI 302-4	Riduzione del consumo di energia	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile La gestione della risorsa energetica	37, 98
GRI 303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	La sostenibilità delle produzioni in Sicilia	86
	La gestione della risorsa idrica	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile La gestione della risorsa idrica	36, 83, 105
GRI 303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile La gestione della risorsa idrica	36, 105
GRI 303-3	Prelievo idrico	La sostenibilità delle produzioni in Sicilia La gestione della risorsa idrica	86, 105
GRI 303-4	Scarichi idrici	La gestione della risorsa idrica	105
GRI 303-5		La gestione della risorsa idrica	105
GRI 304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	Gli impianti del Gruppo non sono situati nelle vicinanze di aree protette	
GRI 304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Mezzacorona, pioniere e testimone di sostenibilità La sostenibilità delle produzioni in Trentino La sostenibilità delle produzioni in Sicilia	75, 81, 86
GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile Le emissioni e i trasporti	36, 38, 113
GRI 305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Le emissioni e i trasporti	113
GRI 305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	Le emissioni e i trasporti	113
GRI 305-6	Emissioni di sostanze dannose per l'ozono (ODS, "ozone-depleting substances")	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile Le emissioni e i trasporti	36, 38, 113
GRI 305-7	Ossidi di azoto (NO_x), ossidi di zolfo (SO_x) e altre emissioni significative	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile Le emissioni e i trasporti	36, 38, 113
GRI 306-1	Scarichi idrici per qualità e destinazione	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile La gestione della risorsa idrica	36, 38
GRI 306-2	Rifiuti per tipologia e modalità di smaltimento	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile I rifiuti	36, 38
GRI 307-1	Non conformità a leggi e normative in materia ambientale	Nel periodo di rendicontazione non si registrano non conformità	
GRI 308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Il Gruppo considera questi aspetti pur non avendo una procedura specifica	

INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA
PERFORMANCE SOCIALE			
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover	Il ruolo prezioso dei collaboratori	124
GRI 402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	Il ruolo prezioso dei collaboratori	124
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza dei collaboratori	137
GRI 403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	La salute e la sicurezza dei collaboratori	137
GRI 403-3	Servizi di medicina del lavoro	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	
GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza dei collaboratori	137
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	La formazione continua	132
GRI 403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	
GRI 403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	
GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza dei collaboratori	137
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	La salute e la sicurezza dei collaboratori	137
GRI 404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	La formazione continua	132
GRI 404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	La formazione continua	132
GRI 405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Il ruolo prezioso dei collaboratori	124
GRI 405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Il ruolo prezioso dei collaboratori	124
GRI 406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile La salute e la sicurezza dei collaboratori	37, 137
GRI 407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	
GRI 408-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	
GRI 409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	
GRI 410-1	Personale addetto alla sicurezza formato sulle politiche o procedure riguardanti i diritti umani	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	

INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA
PERFORMANCE SOCIALE			
GRI 411-1	Episodi di violazione dei diritti dei popoli indigeni	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	
GRI 412-1	Attività che sono state oggetto di verifiche in merito al rispetto dei diritti umani o valutazioni d'impatto	Il Gruppo rispetta la normativa di riferimento	
GRI 413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locale, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Traguardi del Gruppo e obiettivi di sviluppo sostenibile Le ricadute territoriali e la catena del valore	38, 64
GRI 414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	Il Gruppo considera questi aspetti pur non avendo una procedura specifica	
GRI 415-1	Contributi politici	Il Gruppo Mezzacorona non versa contributi politici	
GRI 416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	La salute e la sicurezza dei consumatori	140
GRI 416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	La salute e la sicurezza dei consumatori	140
GRI 417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	La salute e la sicurezza dei consumatori	140
GRI 417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	La salute e la sicurezza dei consumatori	140
GRI 418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	Non si registrano denunce	
GRI 419-1	Non conformità a leggi e normative in materia sociale ed economica	Non si registrano sanzioni	

GRUPPO MEZZACORONA

SEDE LEGALE:
Via del Teroldego 1/E
38016 Mezzocorona (TN)
Tel. +39 0461 616399
Fax +39 0461 605695
info@mezzacorona.it
gruppomezzacorona.it

GRI 102-1
GRI 102-3
GRI 102-53

COLOPHON

©Gruppo Mezzacorona, novembre 2022

Curatela e coordinamento editoriale:
Ufficio Stampa e Relazioni Esterne Gruppo Mezzacorona / Maurizio Bassetti
Ufficio Marketing Gruppo Mezzacorona / Barbara Darra
Direzione Creativa e Grafica: Archimede / Gabriele Dalla Costa
Fotografie: Beatrice Pilotto, Gabriele Dalla Costa, Immedia, Archivio Gruppo Mezzacorona
Questo documento è stato realizzato con l'assistenza tecnico-metodologica di Trentino Green Network.

Stampato da Grafiche Antiga stampato con il sole PREMIUM COLORPRINT

MIX Paper | Supporting responsible forestry FSC® C008309

Per la stampa di questo Bilancio di Sostenibilità abbiamo scelto una carta prodotta con il 100% di fibre di riciclo certificate FSC®: Fedrigoni Freelife Cento. La copertina è Fedrigoni Materica Acqua, realizzata con il 25% di cellulosa garantita ECF, il 25% di fibre di recupero, il 40% di cellulosa CTMP e il 10% da fibre di cotone, certificati FSC®.